COMER ANIMALES

JONATHAN SAFRAN FOER

Una provocadora y apasionante exploración de qué comemos, y por qué "Lee este libro, te cambiará la vida". *Time Out*

Cuando Jonathan Safran Foer iba a convertirse en padre empezó a preocuparse por la forma más responsable de alimentar a su hijo. ¿Cuáles son las consecuencias de comer animales para la salud? ¿Cuáles los efectos económicos, sociales y ambientales de hacerlo? Mezclando con maestría filosofía, literatura, ciencia y la narración de sus propias aventuras detectivescas, Comer animales explora el origen de nuestros hábitos alimenticios: desde las costumbres nacionales a las tradiciones familiares, pasando por una atroz falta de información. Con una profunda perspicacia, un equilibrado sentido ético y una creatividad desbordante, Safran Foer revela la espeluznante verdad sobre el precio pagado por el medio ambiente, el Tercer Mundo y los animales para que podamos tener carne en nuestras mesas.

Jonathan Safran Foer

Comer animales

ePub r1.9
Hoshiko 26.03.20

Título original: *Eating animals*
Jonathan Safran Foer, 2009
Traducción: Toni Hill Gumbao, 2011

Editor digital: Hoshiko
ePub base r1.2

Para Sam y Eleanor, brújulas de confianza.

El arte de
contar historias

Los norteamericanos escogen comer[1] menos del 0,25% de los alimentos conocidos del planeta.

Los frutos del árbol familiar

Cuando era pequeño solía pasar muchos fines de semana en casa de mi abuela. En cuanto llegaba el viernes por la noche, ella me levantaba del suelo con uno de sus abrazos capaces de sofocar fuegos. Y al partir, el domingo por la tarde, volvía a elevarme por los aires. Pasados unos cuantos años caí en la cuenta de que me estaba pesando.

Mi abuela sobrevivió a la guerra descalza, rapiñando los desechos de otros: patatas podridas, pedazos de carne seca, pieles y los trozos que quedaban adheridos a los huesos. De manera que nunca le importó que saliera por mi cuenta, siempre y cuando volviera con unos cuantos vales de descuento para ella. Y luego estaba lo de los bufés de los hoteles: mientras nosotros llenábamos los platos de desayuno hasta casi formar una pirámide, ella se dedicaba a hacer bocadillos, envolverlos en servilletas y guardarlos en el bolso para la hora de comer. Fue mi abuela quien me enseñó que de una bolsa de té pueden sacarse tantas tazas como haga falta y que de una manzana se come absolutamente todo.

El tema no era el dinero. (Muchos de los vales que yo arrancaba eran de alimentos que ella nunca iba a comprar).

El tema no era la salud. (Me rogaba que bebiera Coca Cola).

Mi abuela nunca se reservaba una silla en los ágapes familiares. Incluso cuando ya no quedaba nada por hacer, ollas de sopa por tapar, cazuelas que remover u hornos que vigilar, ella se quedaba en la cocina, cual vigía (o prisionero) en una torre. Se diría que el

sustento que obtenía de la comida que preparaba no requería que la ingiriera.

En los bosques europeos, ella comía para sobrevivir, hasta que llegara la siguiente oportunidad de comer para sobrevivir. En Estados Unidos, cincuenta años después, comíamos lo que queríamos. Nuestras alacenas estaban llenas de alimentos comprados por capricho, *delicatessen* carísimas, comida que en realidad no nos hacía falta. Y si caducaba, la tirábamos a la basura sin ni siquiera olerla. Comer era gratis. Mi abuela nos proporcionó esa vida. Pero ella era incapaz de sacarse de encima la desesperación.

Mientras fuimos niños, mis hermanos y yo creíamos que la abuela era la mejor cocinera del mundo. Recitábamos esa cantinela cuando el plato llegaba a la mesa, la repetíamos después del primer bocado y de nuevo al final de la comida: «Eres la mejor cocinera del mundo». Y sin embargo éramos unos críos lo bastante informados como para saber que la Mejor Cocinera del Mundo debía saber hacer más de una receta (pollo con zanahorias), y que la mayoría de las Mejores Recetas debían contener más de dos ingredientes.

¿Por qué no le cuestionábamos afirmaciones del estilo de que la comida oscura era esencialmente más sana que la de colores claros, o que la mayoría de los nutrientes se encuentran en la corteza o en la piel? (En esas visitas de fin de semana, nos hacía los bocadillos con los extremos del pan de molde, siempre de centeno). Nos enseñó que los animales que son más grandes que uno resultan un excelente alimento, que los animales que son más pequeños también son buenos y que el pescado (que no pertenecía a la categoría de los animales) es pasable; luego venía el atún (que no era pescado), verdura, fruta, pasteles, galletas y bebidas con gas. Ninguna comida era mala. Las grasas eran sanas: todas, siempre, en cualquier cantidad. Los azúcares eran muy sanos. Cuanto más gordo está un niño, más saludable se encuentra. El almuerzo no es una comida, sino tres, que se comen a las once, a las doce y media y a las tres. Uno siempre tiene hambre.

En realidad, es probable que su pollo con zanahorias fuera el plato más delicioso que he probado. Mas eso tenía poco que ver con

cómo se preparaba o incluso con su sabor. Su comida era deliciosa porque creíamos que lo era. Creíamos en la habilidad culinaria de mi abuela con más fervor del que poníamos en Dios. Su talento en la cocina era una de las anécdotas fundamentales de la familia, como la astucia del abuelo que no conocí o la única pelea conyugal de mis padres. Nos aferrábamos a esos relatos y dependíamos de ellos para definirnos. Éramos la familia que escogía sus batallas con sensatez, utilizaba el ingenio para salir de los atolladeros y adoraba la comida de nuestra matriarca.

Hubo una vez una persona que tuvo una vida tan buena que no había nada que contar de ella. De mi abuela podían contarse más historias que de ninguna otra persona que haya conocido: su infancia en otro mundo, su difícil supervivencia, la totalidad de su pérdida, su inmigración y sus pérdidas posteriores, el triunfo y la tragedia de su adaptación. Y aunque algún día intentaré relatárselas a mis hijos, casi nunca nos las contábamos los unos a los otros. Ni la llamábamos por ninguno de esos nombres obvios y bien merecidos. La llamábamos la Mejor Cocinera del Mundo.

Quizá sus otras historias fueran demasiado difíciles de contar. O quizá ella escogía la historia, y deseaba ser identificada por su capacidad de proveer más que de sobrevivir. O quizá su supervivencia queda incluida en su capacidad de proveer: su relación con la comida resume todas las historias que podrían contarse de ella. Para ella la comida no es *comida*. Es terror, dignidad, gratitud, venganza, alegría, humillación, religión, historia, y, por supuesto, amor. Como si los frutos que siempre nos ofrecía los recogiera de las ramas truncadas de nuestro árbol de familia.

Posible de nuevo

Unos impulsos inesperados me asaltaron cuando descubrí que iba a ser padre. Empecé a ordenar la casa, a cambiar bombillas que llevaban tiempo difuntas, a limpiar ventanas y a archivar documentos. Me gradué la vista, compré una docena de pares de calcetines blancos, instalé una baca en el techo del coche y un panel divisorio en la parte trasera, me sometí al primer chequeo en media década… y decidí escribir un libro sobre comer animales.

La paternidad fue el empuje inmediato para emprender el viaje del que saldría este libro, pero lo cierto es que llevaba la mayor parte de mi vida haciendo esas maletas. A los dos años, los héroes de todos mis cuentos eran animales. A los cuatro, adoptamos al perro de un primo durante un verano. Yo le di un puntapié. Mi padre me dijo que a los animales no se los patea. Con siete años, lloré la muerte de mi pez. Me enteré de que mi padre lo había tirado por el retrete. Le dije a mi padre, con palabras menos educadas, que a los animales no se los tira por el retrete. Cuando tenía nueve años, tuve una canguro que no quería hacerle daño a nada. Lo expresó así cuando le pregunté por qué no comía pollo, como hacíamos mi hermano mayor y yo: «No quiero hacerle daño a nada».

«¿Hacer *daño*?», pregunté.

«Sabes que el pollo es pollo, ¿no?».

Frank me lanzó una mirada: «¿Mamá y papá han confiado sus preciosos retoños a esta imbécil?».

Ignoro si su intención era o no convertirnos al vegetarianismo el hecho de que las conversaciones sobre carne tiendan a hacer sentir incómoda a la gente no significa que todos los vegetarianos se dediquen al proselitismo, pero como ella era aún una adolescente, carecía de esos frenos que a menudo nos impiden entrar en ciertos temas. Sin dramatismos ni retóricas, compartió su opinión con

nosotros.

Mi hermano y yo nos miramos, con las bocas llenas de pollo sacrificado, y tuvimos uno de esos momentos de «¿cómo diantre no había pensado en esto antes y por qué diablos nadie me lo ha dicho?». Dejé el tenedor sobre la mesa. Frank se terminó la comida y es probable que esté zampándose un muslo de pollo mientras yo escribo estas líneas.

Lo que nos dijo la canguro tenía sentido para mí, no sólo porque parecía verdad, sino porque era la aplicación al tema de la comida de todo lo que mis padres me habían enseñado. No debe hacerse daño a la familia. No debe hacerse daño a amigos ni a extraños. Ni siquiera a los muebles tapizados. El hecho de que yo no hubiera incluido a los animales en esa lista no los convertía en excepciones. Sólo dejaba constancia de que yo era un crío, ignorante del funcionamiento del mundo. Hasta que dejara de serlo. Momento en el cual debía cambiar de vida.

Mas no lo hice. Mi vegetarianismo, tan explosivo e inquebrantable en sus inicios, duró unos cuantos años, se atascó y agonizó en silencio. Nunca se me ocurrió una respuesta a lo que nos había dicho la canguro, pero encontré formas de difuminarlo, reducirlo y finalmente olvidarlo. En términos generales, no causaba daño a nadie. En términos generales, intentaba hacer el bien. En términos generales, tenía la conciencia limpia. Pásame el pollo. Me muero de hambre.

Mark Twain dijo que dejar de fumar era una de las cosas más fáciles que uno puede hacer: él lo hacía constantemente. Yo añadiría el vegetarianismo a la lista de propósitos sencillos. En mi época en el instituto pasé a ser vegetariano más veces de las que puedo recordar, normalmente como un esfuerzo para reclamar alguna identidad en un mundo poblado por personas cuyas identidades parecían fluir sin el menor esfuerzo por su parte. Quería un eslogan para lucir en el parachoques del Volvo de mi madre, una buena causa para llenar la solitaria media hora del descanso, una excusa para acercarme a los pechos de las activistas. (Y seguía pensando que estaba mal hacer daño a los animales). Lo cual no quiere decir que me abstuviera de comer carne. Sólo que me abstenía de hacerlo en público. En privado, el péndulo tendía a oscilar. En esos años muchas cenas empezaban con la siguiente

pregunta por parte de mi padre: «¿Alguna nueva restricción dietética que necesite saber esta noche?».

En la universidad, empecé a comer carne con más ganas. No es que «creyera en ello», signifique lo que signifique, pero de una forma consciente alejé la preocupación de mi mente. En esos momentos no me apetecía tener una «identidad propia». Y no tenía por allí cerca a nadie que me hubiera conocido en mi época vegetariana, así que no se suscitaba el tema de la hipocresía pública, ni siquiera tenía que justificar el cambio. Tal vez fuera el predominio del vegetarianismo en el campus lo que descorazonó el mío: uno se siente menos impelido a dar dinero a un músico callejero cuya gorra rebosa billetes.

Pero cuando, a finales del segundo curso, empecé la licenciatura de Filosofía e inicié mis primeros razonamientos serios y pretenciosos, recuperé el vegetarianismo. Estaba convencido de que la clase de olvido voluntario que implicaba comer carne resultaba demasiado contradictorio con la vida intelectual que intentaba moldear. Creía que la vida debería, podía y tenía que adaptarse al tamiz de la razón. Podéis imaginar lo fastidioso que me puse.

Cuando me gradué, comí carne, montones de carne de todo tipo, durante unos dos años. ¿Por qué? Pues porque estaba buena. Y porque a la hora de forjar hábitos las historias que nos contamos a nosotros mismos son más importantes que la razón. Y yo me conté una historia que me exoneraba de toda culpa.

Entonces tuve una cita a ciegas con la mujer que luego se convertiría en mi esposa. Y unas cuantas semanas más tarde nos descubrimos abordando dos temas sorprendentes: el matrimonio y el vegetarianismo.

Su historia con la carne era notablemente parecida a la mía: había cosas en las que creía por la noche, cuando estaba acostada en la cama, y decisiones que tomaba en la mesa del desayuno a la mañana siguiente. Existía en ella una sensación (aunque fuera sólo transitoria y fugaz) de estar participando en algo que estaba muy mal, y al mismo tiempo existía la aceptación tanto de la confusa complejidad del tema como de la naturaleza falible, y por tanto excusable, del ser humano. Al igual que yo, ella tenía intuiciones muy fuertes, pero al parecer no lo bastante.

La gente se casa por muchas y variadas razones, pero una de las

que nos animó a tomar la decisión fue la perspectiva de iniciar, explícitamente, una etapa nueva. El ritual y el simbolismo hebreo fomentan esta idea de establecer una profunda división con lo que había antes: el mejor ejemplo de ello es la rotura del vaso al final de la ceremonia nupcial. Las cosas eran como antes, pero serían distintas a partir de entonces. Las cosas serían mejores. Nosotros seríamos mejores.

Suena genial, sin duda, pero ¿mejores en qué sentido? Se me ocurrían incontables formas de mejorar (aprender idiomas, tener más paciencia, trabajar más), pero ya había hecho demasiados buenos propósitos para seguir confiando en ellos. También se me ocurrían incontables maneras de mejorarnos a los dos, pero en una relación las cosas en las que ambos miembros pueden ponerse de acuerdo para cambiar son más bien escasas. En realidad, incluso en los momentos en que uno siente que puede hacer muchas cosas, son pocas las que al final puede realizar.

Comer animales, una preocupación que ambos habíamos tenido y olvidado, parecía un buen principio. Implicaba muchas cosas y podía dar pie a muchas otras. En la misma semana, abrazamos el vegetarianismo con fervor.

Nuestro banquete de boda no fue vegetariano, por supuesto, ya que nos convencimos de que era de justicia ofrecer proteínas animales a nuestros invitados, algunos de los cuales habían recorrido largas distancias para participar de nuestra alegría. (¿Es un razonamiento difícil de seguir?). Y comimos pescado durante la luna de miel porque estábamos en Japón, y donde fueres… Y, ya de regreso a casa, tomábamos de vez en cuando hamburguesas y caldo de pollo, salmón ahumado y filetes de atún. Pero sólo en contadas ocasiones. Sólo cuando nos apetecía de verdad.

Y me dije que así eran las cosas. Y me dije que no estaban mal. Acepté que mantendríamos una dieta marcada por una consciente incoherencia. ¿Por qué comer debía ser distinto al resto de los aspectos éticos de nuestra vida? Éramos gente básicamente honesta que a veces decía mentiras, amigos atentos que en ocasiones metían la pata. Éramos vegetarianos y comíamos carne de vez en cuando.

Y ni siquiera podía estar seguro de que mis intuiciones fueran algo más que vestigios sentimentales de mi infancia; de que si las exploraba con seriedad no me toparía con cierta indiferencia.

Ignoraba qué eran los animales, y no tenía la menor idea de cómo los criaban o los mataban. El tema en conjunto me resultaba incómodo, pero eso no quería decir que tuviera que serlo para el resto del mundo. Ni siquiera para mí. Y no sentía la menor prisa o necesidad de averiguarlo.

Pero entonces decidimos tener un hijo, y esa fue una historia distinta que iba a necesitar una historia distinta.

Una media hora después del nacimiento de mi hijo, fui a la sala de espera a dar la buena noticia a mi familia.

—¡Has dicho «él»! ¿Es un chico?
—¿Cómo se va a llamar?
—¿A quién se parece?
—¡Cuéntanoslo todo!

Respondí a sus preguntas tan deprisa como pude, luego me fui a un rincón y encendí el móvil.

—Abuela —dije—. Hemos tenido un niño.

El único teléfono de su casa está en la cocina. Descolgó a la primera llamada, lo que significaba que se encontraba sentada a la mesa, esperando a que sonara. Era poco más de medianoche. ¿Estaba recortando vales? ¿Preparando pollo con zanahorias para congelarlo y dárselo de comer a alguien en el futuro? Nunca la había visto u oído llorar, pero noté un nudo de lágrimas en su voz cuando preguntó:

—¿Cuánto ha pesado?

Pocos días después de nuestro regreso del hospital, envié una carta a un amigo en la que adjunté una foto de mi hijo y mis primeras impresiones sobre la paternidad. Él respondió simplemente: «Todo vuelve a ser posible». Era la frase perfecta, porque reflejaba exactamente cómo me sentía. Podríamos volver a contar nuestras historias y hacerlas mejores, más significativas o más ambiciosas. O podíamos elegir historias distintas. El mundo tenía otra oportunidad.

Comer animales

Es posible que el primer deseo de mi hijo, mudo e irracional, fuera el de comer. Segundos después de nacer ya estaba mamando del pecho de su madre. Lo observé con una admiración que no tenía precedentes en mi vida. Sin explicaciones ni experiencia previa, él sabía qué hacer. Millones de años de evolución le habían transferido ese conocimiento, de la misma forma que habían codificado el latido de su diminuto corazón y la expansión y contracción de sus flamantes pulmones.

Mi admiración no tendría precedentes, pero me vinculaba a otros a través de las generaciones. Vi los anillos de mi árbol: mis padres observándome mientras comía, mi abuela viendo comer a mi madre, mis bisabuelos viendo a mi abuela… Él comía igual que lo habían hecho los niños de los pintores de cuevas.

A medida que mi hijo daba los primeros pasos en la vida y yo iniciaba este libro, daba la sensación de que todo cuanto él hacía giraba en torno a la comida. Mamaba, dormía después de mamar, lloriqueaba antes de mamar, o expulsaba la leche que había mamado. Ahora que termino el libro, él es capaz de mantener conversaciones bastante sofisticadas y, cada vez más, los alimentos que come se digieren con la ayuda de las historias que le contamos. Dar de comer a mi hijo no es lo mismo que alimentarme yo: importa más. Importa porque la comida importa (su salud física es importante, el placer de comer es importante), y porque las historias que se sirven de guarnición con la comida también importan. Estas historias unen a la familia, y unen nuestra familia a las otras. Historias sobre comida e historias sobre nosotros: nuestra historia y nuestros valores. De la tradición hebrea de mi familia, aprendí que la comida sirve para dos propósitos paralelos: nutre y te ayuda a recordar. La comida y los cuentos son inseparables: el agua salada son lágrimas, la miel no sólo tiene un sabor dulce sino

que nos hace evocar la dulzura, el *matzo* es el pan de nuestra aflicción.

Hay miles de alimentos en el planeta, y explicar por qué comemos una parte relativamente pequeña de ellos requiere unas cuantas palabras. Tenemos que explicar que el perejil está en el plato por motivos decorativos, que la pasta no se come para desayunar, y por qué comemos alas y no ojos, vacas y no perros. Las historias establecen narrativas, las historias establecen reglas. En muchos momentos de mi vida he olvidado que tengo historias que contar acerca de la comida. Me limité a comer lo que tenía a mano o tenía buen sabor, lo que parecía lógico, sensato o sano… ¿qué había que explicar? Pero la clase de paternidad que siempre imaginé aborrece ese tipo de olvido.

Esta historia no empezó en forma de libro. Yo sólo quería saber, por mí y por mi familia, qué es la carne. Quería saberlo con la mayor concreción posible. ¿De dónde sale? ¿Cómo se produce? ¿Cómo se trata a los animales y hasta qué punto eso importa? ¿Cuáles son los efectos económicos, sociales y ambientales de comer animales? Mi búsqueda personal no se mantuvo así durante mucho tiempo. A través de mis esfuerzos como padre, me enfrenté cara a cara con realidades que como ciudadano no podía ignorar y como escritor no podía guardar para mí. Pero enfrentarse a esas realidades y escribir sobre ellas con responsabilidad son dos cosas distintas.

Quería abordar estas cuestiones de una forma global. De manera que aunque el 99 por ciento de los animales[2] que se comen en este país proceden de «granjas de producción masiva» —y por tanto dedicaré gran parte de este libro a explicar qué significa esto y qué importancia tiene—, el otro 1 por ciento de la cría de animales es también una parte de esta historia. La desproporcionada cantidad de páginas que dedico en este libro a las mejores granjas familiares refleja lo significativas que creo que son, pero al mismo tiempo, lo insignificantes que resultan en el conjunto: la excepción a la regla.

Para ser totalmente honesto (y aun arriesgándome a perder mi credibilidad en esta misma página), partí de la base, antes de empezar con mis investigaciones, de que sabía lo que iba a encontrar: no los detalles, pero sí el conjunto de la imagen. Otros asumieron exactamente lo mismo. Casi siempre que comentaba que

estaba escribiendo un libro sobre «comer animales», mi interlocutor llegaba a la conclusión, sin conocer mi punto de vista, de que se trataba de una defensa del vegetarianismo. Es significativa la convicción de que una investigación concienzuda sobre la cría de animales acabará comportando que uno se aleje de comer carne y que la mayoría de la gente es consciente de ello. (¿Qué os vino a la cabeza al leer el título del libro?).

También yo asumí que mi libro sobre comer animales se convertiría en una defensa a ultranza del vegetarianismo. No ha sido así. Merece la pena escribir una defensa a ultranza del vegetarianismo, pero no es lo que he escrito.

La cría de animales es un tema muy complejo. No hay dos animales, criadores, granjas, granjeros ni consumidores de carne que sean iguales. Al echar un vistazo a la ingente cantidad de investigación —lecturas, entrevistas, observaciones de campo— que fue necesaria incluso para ponerse a pensar sobre este tema en serio, tuve que preguntarme si era posible decir algo coherente y significativo sobre una práctica tan diversa. Quizá no exista la «carne». En su lugar, existe *este* animal, criado en *esta* granja, sacrificado en *esta* planta, vendido de *este* modo y consumido por *esta* persona: todos demasiado distintos para ser unidos en un mismo mosaico.

Y comer animales, como el aborto, es uno de esos temas en los que es imposible saber de manera definitiva algunos de los detalles más importantes. (¿Cuándo es un feto una persona real y no potencial? ¿Cómo es en verdad la experiencia animal?), lo cual remueve las desazones más profundas de uno y a menudo provoca actitudes defensivas o agresivas. Es un tema peliagudo, frustrante y vibrante. Una pregunta lleva a otra, y resulta fácil que uno acabe defendiendo una postura mucho más radical que sus propias creencias o que su forma de vida real. O, aún peor, que acabe sin hallar una postura que merezca la pena defender o que sirva de base en su vida.

Luego está la dificultad de distinguir entre las sensaciones que provoca algo y lo que ese algo es en realidad. A menudo los argumentos sobre comer animales no son en absoluto argumentos, sino simples afirmaciones de gusto. Y donde haya hechos —esta es la cantidad de cerdo que comemos; este es el número de

plantaciones de mangos que han sido destruidas por la acuicultura; así se mata una vaca—, surge la cuestión de qué hacer con ellos. ¿Deberían ser éticamente convincentes? ¿Comunitariamente? ¿Legalmente? ¿O sólo más información para que cada consumidor la digiera como le parezca?

Mientras que este libro es el fruto de una enorme cantidad de investigación, y resulta tan objetivo como cualquier otra obra periodística —usé los datos estadísticos disponibles más fiables (casi siempre del gobierno, y de fuentes del ámbito académico y de la industria que gozaban de un amplio consenso) y contraté a dos asesores externos para corroborarlos—, yo pienso en él como en una historia. Contiene muchos datos, pero a menudo se muestran lábiles y maleables. Los hechos son importantes, pero por sí solos no dotan de significado, sobre todo cuando están tan vinculados a las elecciones lingüísticas. ¿Qué significa «reacción de dolor mesurada» en los pollos? ¿Significa dolor? ¿Qué significa «dolor»? No importa cuánto aprendamos de la fisiología del dolor —cuánto tiempo persiste, qué síntomas produce, etcétera— nada de ello nos dirá algo significativo. Pero si se colocan los hechos en una historia, una historia de compasión o dominación, o quizá de ambas; si se colocan en una historia sobre el mundo en que vivimos, sobre quiénes somos y quiénes queremos ser, podremos empezar a hablar con sentido sobre la costumbre de comer animales.

Estamos hechos de historias. Pienso en esos sábados por la tarde sentados a la mesa de la cocina en casa de mi abuela, los dos solos: pan negro en la tostadora humeante, el rumor de una nevera casi cubierta por el velo de fotografías familiares. Tomando esos restos de pan de centeno y Coca-Cola, ella me hablaba de su huida de Europa, de lo que se vio obligada a comer y lo que no. Era la historia de su vida. «Escúchame», me suplicaba, y yo comprendía que me transmitía una lección vital, aunque siendo niño no alcanzara a saber de qué lección se trataba.

Ahora sí lo sé. Y aunque los detalles no podían ser más distintos, intento, e intentaré, transmitir su lección a mi hijo. Este libro es mi esfuerzo más serio por hacerlo. Al empezarlo siento una gran inquietud, porque son muchos los recuerdos. Aun dejando de lado, por un momento, los más de diez millones de animales sacrificados todos los años en Estados Unidos para servir de alimento, y dejando

a un lado el entorno, los trabajadores, y otros temas tan relacionados como el hambre del mundo, las epidemias de gripe y la biodiversidad, también está la cuestión de qué pensamos de nosotros mismos y de los demás. No sólo somos los narradores de nuestras historias, somos las historias mismas. Si mi esposa y yo criamos a nuestro hijo como vegetariano, él no comerá el plato especial de su bisabuela, nunca recibirá esa expresión única y absolutamente directa de su amor, quizá nunca pensará en ella como en la Mejor Cocinera del Mundo. La historia de ella, la historia básica de nuestra familia, tendrá que cambiar.

Las primeras palabras de mi abuela al ver a mi hijo por primera vez fueron: «Mi venganza». Del infinito número de cosas que podría haber dicho, fue eso lo que escogió, o que le fue escogido.

Escúchame

—No éramos ricos, pero siempre teníamos lo suficiente. Los jueves hacíamos pan, *challah* y *rolls*, y duraban para toda la semana. Los viernes hacíamos crepes. Para el *sabbat* siempre tomábamos pollo y sopa de fideos. Ibas al carnicero y pedías un poco más de carne. Cuanta más grasa tuviera mejor era la pieza. No era como ahora. No teníamos neveras, pero sí leche y queso. No teníamos verduras de todas clases, pero las que teníamos nos bastaban. Las cosas que tenéis aquí y que dais por sentadas… Pero éramos felices. No conocíamos nada mejor. Y también dábamos por sentadas muchas cosas.

»Luego todo cambió. La guerra fue el Infierno en la Tierra y me quedé sin nada. Dejé a mi familia, ya lo sabes. Corrí día y noche, sin parar, porque los alemanes iban pisándome los talones. Si parabas, morías. Nunca había suficiente comida. Fui poniéndome más y más enferma por la falta de comida, y no hablo sólo de quedarme esquelética. Tenía llagas por todo el cuerpo. Me costaba moverme. No se me caían los anillos por comer de los cubos de basura. Comí los trozos que tiraban los demás. Si te espabilabas, sobrevivías. Cogí cuanto pude. Comí cosas de las que prefiero no hablarte.

»Incluso en los peores tiempos, encontrabas a buena gente. Alguien me enseñó a atarme los extremos de los pantalones para poder llenar las perneras con tantas patatas como podía robar. Caminé kilómetros y kilómetros así, porque nunca sabías cuándo volverías a tener suerte. Una vez alguien me dio un poco de arroz, y viajé dos días hasta un mercado para cambiarlo por jabón, y luego fui a otro mercado y canjeé el jabón por judías. Había que tener suerte e intuición.

»Lo peor de todo fue hacia el final.

Mucha gente murió al final, y yo no estaba segura de poder sobrevivir un día más. Un granjero ruso, Dios lo bendiga, vio cómo

estaba, entró en su casa y salió con un pedazo de carne para mí.

—Te salvó la vida.

—No la comí.

—¿No la comiste?

—Era cerdo. Nunca comería cerdo.

—¿Por qué?

—¿Qué quieres decir con «por qué»?

—¿Te refieres a que no era *kosher*?

—Por supuesto.

—Pero ¿ni siquiera para salvar la vida?

—Cuando ya nada importa, no hay nada que salvar.

Todo o
nada o algo
parecido

Los modernos palangres[3] pueden alcanzar los 120 km: la misma distancia que separa el espacio del nivel del mar.

1

George

Me pasé los primeros veintiséis años de mi vida sin que me gustaran los animales. Me parecían fastidiosos, sucios, inalcanzablemente extraños, aterradoramente imprevisibles y francamente innecesarios. Adolecía de una particular falta de entusiasmo por los perros, inspirada en gran medida por un miedo que había heredado de mi madre y que ella a su vez heredó de mi abuela. Cuando era niño, sólo accedía a ir a casas de amigos si estos confinaban a sus perros en otra habitación. Si en el parque se me acercaba un perro, me ponía histérico hasta que mi padre me sentaba sobre sus hombros. No me gustaban los programas de televisión donde aparecían perros. No comprendía —de hecho, me *disgustaba*— a la gente que se emocionaba con los perros. Es posible que incluso llegara a desarrollar cierto prejuicio contra los ciegos.

Y luego, un buen día, me convertí en una persona que adoraba a los perros. Me convertí en un amante de los *perros*.

George apareció de la nada. Mi esposa y yo nunca habíamos

hablado de tener un cachorro, ni mucho menos habíamos pensado en ir a buscar uno. (¿Por qué íbamos a hacerlo si a mí no me gustaban?). En este caso, el primer día del resto de mi vida fue un sábado. Paseábamos por la Séptima Avenida, en nuestro barrio de Brooklyn, cuando nos encontramos con un cachorrillo negro, dormido en la acera, y su postura, casi fetal, fue como un signo de interrogación que dijera: *¿ME ADOPTAS?* No creo en el amor a primera vista ni en el destino, pero en ese momento amé a ese condenado perro sin poder evitarlo. Aunque no me atreviera a tocarlo.

Proponer la adopción del cachorro debe de haber sido la cosa más imprevisible que he hecho nunca, pero lo cierto era que se trataba de un animalillo precioso, un animal que incluso alguien escéptico y duro de corazón como yo encontraría irresistible. Por supuesto, la gente halla la belleza en cosas que no tienen los morros húmedos. Pero hay algo único en la forma en que nos enamoramos de los animales. Canes enormes y minúsculos, de pelo largo y brillante, San Bernardos que roncan, falderos asmáticos, *sharpeis* desplegados y sabuesos con aire melancólico: todos tienen sus devotos fans. Los observadores de pájaros se pasan gélidas mañanas oteando el cielo en busca de esos alados objetos de fascinación. Los amantes de los gatos los quieren con una intensidad de la que carecen, a Dios gracias, la mayoría de las relaciones humanas. Los cuentos infantiles están plagados de conejos, ratoncitos, osos y orugas, sin olvidarnos de las arañas, los grillos y los cocodrilos. Nadie ha tenido nunca un peluche en forma de roca, y cuando el coleccionista de sellos más entusiasta afirma que adora los sellos, está claro que se trata de una clase de afecto totalmente distinta.

Nos llevamos al cachorro a casa. Lo —la— abracé desde el otro lado de la habitación. Luego, como ella no me dio ningún motivo para pensar que perdería algún dedo en el proceso, dejé que comiera de mi mano. Después le dejé que la lamiera. Y que me lamiera la cara. Y después lamí yo la suya. Y ahora me encantan todos los perros y somos felices para siempre.

El 63 por ciento de los hogares norteamericanos[4] tiene al menos una mascota. Este porcentaje resulta aún más impresionante debido a que se trata de un fenómeno reciente. Tener animales de compañía[5] pasó a ser algo común con el nacimiento de la clase

media y las urbanizaciones, quizá debido a que sus habitantes se veían privados de cualquier otro contacto con el mundo animal, o simplemente porque las mascotas cuestan dinero y se convierten por tanto en una muestra de derroche (los norteamericanos gastan 34 mil millones de dólares en sus mascotas[6] todos los años). El historiador de Oxford, sir Keith Thomas, cuyo trabajo enciclopédico *Man and the Natural World* se ha convertido en un clásico, afirma que

> El incremento de animales de compañía[7] en las clases medias urbanas desde los inicios del período moderno es… un desarrollo de importancia social, psicológica y desde luego comercial… Tuvo también implicaciones intelectuales. Animo a las clases medias a alcanzar conclusiones optimistas sobre la inteligencia animal; dio pie a innumerables anécdotas sobre la sagacidad de los animales; estimuló la idea de que los animales podían tener carácter y personalidad; y sentó las bases psicológicas para la idea de que al menos algunos animales tenían derecho a la consideración moral.

No sería correcto decir que mi relación con *George* ha supuesto para mí una revelación de la «sagacidad» de los animales. Aparte de sus deseos más básicos, no tengo la menor idea de lo que le pasa por la cabeza. (Aunque me he convencido de que hay bastante en esa cabeza, aparte de los deseos básicos). Me sorprende su falta de inteligencia tan a menudo como me sorprende lo contrario. Las diferencias entre nosotros están siempre más presentes que las similitudes.

Pero no creáis que *George* es una perrita ñoña que se limita a dar y recibir afecto. En realidad, la mayor parte del tiempo es un coñazo. Se masturba convulsivamente delante de las visitas, se come mis zapatos y los juguetes de mi hijo, tiene una obsesión maníaca por el genocidio de ardillas y una habilidad sobrenatural para irrumpir en cualquier foto que se tome cerca de ella, ataca a los que van en monopatín y a los judíos hasídicos, humilla a las mujeres cuando están menstruando (y es la peor pesadilla para las hasídicas que están menstruando), apoya su culo flatulento en la

persona menos indicada de la sala, arranca los brotes que acabas de plantar, araña lo que acabas de comprar, lame la comida que vas a servir y de vez en cuando se venga (Dios sabe de qué) cagándose dentro de casa.

Nuestras variadas luchas —para comunicarnos, reconocernos y satisfacer los deseos mutuos, de hecho, para coexistir— me obligan a lidiar e interactuar con algo, o mejor dicho alguien, totalmente ajeno a mí. *George* responde a ciertas palabras (y ha decidido ignorar un número levemente más alto de otras), pero nuestra relación se desarrolla casi absolutamente fuera del mundo del lenguaje. Ella parece albergar pensamientos y emociones. A veces creo entenderlas, pero a menudo no es así. Como si fuera una foto, no puede decir lo que me deja ver. Es un secreto incorporado a un cuerpo. Y para ella yo debo de ser una foto.

Justo anoche, levanté la vista de lo que estaba leyendo y me encontré con que *George* me observaba desde el otro lado de la sala. «¿Cuándo has entrado?», le pregunté. Ella bajó la cabeza y se marchó hacia el pasillo: más un espacio negativo que una silueta, una sombra constante en nuestra vida cotidiana. A pesar de nuestros patrones de interacción, que son más regulares que los que marcan mi relación con ninguna otra persona, aún me resulta impredecible. Y a pesar de nuestra cercanía, a veces me sorprende, e incluso me asusta, su naturaleza totalmente extraña. Tener un hijo aumentó esta sensación en gran medida, ya que no existía la menor garantía —más allá de la que yo sentía sin lugar a dudas— de que no le hiciera algún daño al niño.

Podría escribirse un libro con la lista de nuestras diferencias pero, al igual que yo, *George* teme al dolor, busca el placer y anhela no sólo la comida y el juego sino también la compañía. No me hace falta conocer al detalle sus humores y preferencias para saber que los tiene. Nuestras psicologías no son iguales, ni siquiera se parecen, pero ambos tenemos una perspectiva propia, una forma de procesar y experimentar el mundo que es intrínseca y única.

Nunca me comería a *George* porque es mía. Pero ¿por qué no puedo comerme a un perro desconocido? O, yendo al grano, ¿qué justificación existe para librar a los perros del destino que damos a otros animales?

¿Por qué no comer perros?

A pesar de que es algo totalmente legal en cuarenta y cuatro estados de Norteamérica, comerse al «mejor amigo del hombre» es tan tabú como comerse al mejor amigo humano de uno. Ni siquiera los carnívoros más recalcitrantes comen perros. El presentador y a veces cocinero Gordon Ramsay puede ponerse muy chulo con crías de animales cuando hace publicidad de algo, pero nunca verás a un cachorrillo asomando el hocico por una de sus cazuelas. Y aunque en una ocasión afirmó que electrocutaría a sus hijos[8] si se hicieran vegetarianos, me pregunto cuál sería su reacción si se cargaran al perrito de la casa.

Los perros son maravillosos, y en ciertos sentidos únicos. Pero son notablemente vulgares en sus capacidades intelectuales y experimentales. Los cerdos son igual de inteligentes y sensibles, sea cual sea la definición que demos a ambas palabras. No pueden saltar a la parte trasera de un Volvo, pero son capaces de ir a por algo, de correr y jugar, de ser traviesos y proporcionar afecto. En ese caso, ¿por qué no los dejamos que se aovillen frente al fuego? ¿Por qué no los salvamos, como mínimo, de arder en él?

Nuestro tabú contra comer perros dice algo de ellos y mucho de nosotros.

Los franceses, que adoran a sus perros, a veces se comen a sus caballos.

Los españoles, que adoran a sus caballos, a veces se comen a sus vacas.

Los indios, que adoran a sus vacas, a veces se comen a sus perros[9].

Aunque escrito en un contexto muy distinto, las palabras de George Orwell en *Rebelión en la granja* pueden parafrasearse así en este contexto: «Todos los animales son nuestros iguales, pero algunos son más iguales que otros». El énfasis en su protección no es una ley natural; procede de las historias que nos contamos sobre la naturaleza.

Así pues, ¿quién tiene razón? ¿Cuáles podrían ser las razones para excluir a los cánidos del menú? El carnívoro selecto sugiere:

No comer animales de compañía. Pero los perros no son animales de compañía en todos los países donde no se los comen. ¿Y qué

decir de la gente que no tiene perros en casa? ¿Tendríamos algún derecho a criticarlos si tomaran perro para cenar?

Vale, en ese caso:

No comer animales que tengan capacidades mentales significativas. Si por «capacidades mentales significativas» entendemos las que tiene un perro, entonces bien por el perro. Pero esa definición incluiría también cerdos, vacas, pollos, y muchas especies del mundo animal. Y excluiría a los humanos con minusvalías muy graves.

Entonces:

No es por mero azar que los tabúes ancestrales —jugar con la mierda, besar a tu hermana o comerse a los compañeros— son tabúes. Desde un punto de vista evolutivo, esas cosas son malas para nosotros. Pero comer perro no ha sido, ni es, tabú en muchos sitios, y no es perjudicial para nosotros en modo alguno. Bien cocinada, la carne de perro no presenta más riesgos para nuestra salud que cualquier otra, y una comida tan nutritiva no suscita grandes objeciones por parte de los componentes físicos de nuestros egoístas, genes.

Y comer perro posee un orgulloso pedigrí. Algunas tumbas del siglo IV d. C.[10] muestran imágenes de perros sacrificados junto con otros para servir de alimento. Fue una costumbre lo bastante fundamental como para influir en el lenguaje: el carácter sino-coreano[11] que define algo «justo y correcto» (*yeon*) se traduce literalmente por «delicioso como carne de perro asada». Hipócrates ensalzó los beneficios de la carne de perro como fuente de fortaleza. Los romanos comían[12] «cachorrillos». Los indios dakota disfrutaban[13] con el hígado de perro, y no hace tanto tiempo los hawaianos comían[14] sesos y sangre de perro. El perro sin pelo mexicano[15] era el *alimento principal* de los aztecas. El capitán Cook comió perro[16]. Roald Amundsen, como es de sobra conocido, se comió a los perros de su trineo. (Cierto, estaba muerto de hambre). Y aún se comen perros[17] en Filipinas para ahuyentar la mala suerte; con propósitos medicinales en China y Corea[18]; para aumentar la libido en Nigeria[19]; y en muchos otros países, de todos los continentes, simplemente porque su sabor es bueno. Durante siglos, los chinos[20] han criado razas especiales de perros, como el *chow* de lengua negra, para papeárselos, y en muchos países europeos[21] aún existen leyes relativas a los exámenes *post*

mortem de los perros que se destinaban al consumo humano.

Está claro que el hecho de que algo se haya llevado a cabo prácticamente en todas partes y en todo momento no supone una justificación para seguir haciéndolo. Pero a diferencia de toda la carne de granja, que precisa de la creación y mantenimiento de los animales, los perros casi piden a gritos ser comidos. Cada año se «duerme» de tres a cuatro millones de perros[22], lo que da lugar a millones de kilos de carne que se tiran a la basura. El destino de toda esa carne de perros sometidos a eutanasia supone un problema enorme tanto económico como ecológico. Sería una locura arrancar a las mascotas de sus hogares. Pero comer a esos perros vagabundos, callejeros, a aquellos que no son lo bastante monos para encontrar hogar o lo bastante educados para conservarlo sería como matar un puñado de pájaros de un solo tiro y luego comérselos.

En cierto sentido, eso es lo que hacemos ya. Las empresas dedicadas a los subproductos animales —la conversión de proteínas animales inadecuadas para el consumo humano en comida para ganado y mascotas— permiten a las plantas procesadoras transformar inútiles canes muertos en elementos productivos de la cadena alimenticia. En Norteamérica, millones de gatos y perros sacrificados en refugios para animales se convierten en la comida de nuestra comida. (Se sacrifican casi el doble de perros[23] y gatos que se adoptan). Eliminemos, pues, este ineficaz y extraño paso intermedio.

Esto no tiene por qué poner en entredicho nuestro civismo. No los haremos sufrir innecesariamente. Aunque está plenamente aceptado que la adrenalina mejora el sabor de la carne de perro (y de ahí vienen los métodos tradicionales de sacrificarlos: ahorcarlos, hervirlos vivos, apalearlos), creo que todos estaremos de acuerdo en que, si vamos a comerlos, deberíamos matarlos de una forma rápida e indolora, ¿no? Por ejemplo, los métodos hawaianos tradicionales de mantener cerrado el hocico del perro, con el fin de conservar la sangre, deberían ser considerados (al menos desde un punto de vista social, si no legal) como algo prohibido. Tal vez podríamos incluir a los perros en la Ley de Métodos Humanitarios para el Sacrificio. Eso no tiene nada que ver con la forma en que se les trate mientras estén vivos, y no está sujeto a ningún descuido o aplicación

significativas, pero seguramente podemos confiar en la capacidad de autorregulación de la industria, tal y como hacemos con otros animales que sí nos sirven de alimento.

Poca gente aprecia suficientemente la colosal tarea que supone alimentar a un mundo poblado por miles de millones de omnívoros que exigen carne con sus patatas. El ineficaz uso de los perros, que ya se hallan convenientemente presentes en áreas de alta densidad humana (tomad nota quienes abogáis por la comida local), debería hacer enrojecer a cualquier buen ecologista. Hay quien podría argüir que varios grupos «humanitarios» son los mayores hipócritas, ya que invierten ingentes cantidades de dinero y energía en un fútil intento de *reducir* el número de canes indeseados mientras al mismo tiempo propagan el tabú de no comérselos para cenar. Si dejamos que los perros sean perros y se críen sin interferencias, daríamos lugar con poco esfuerzo a una provisión sostenible de carne local que haría avergonzar a la mejor granja agrícola. Para los que abogan por el ecologismo, es hora de admitir que el perro es un alimento real para los ambientalistas reales.

¿Podemos superar el sentimentalismo? Hay perros a montones, son buenos, fáciles de cocinar y sabrosos; comerlos es mucho más razonable que pasar por todos los problemas que implica su procesamiento hasta transformarlos en proteínas para alimentar a otras especies que sí nos comemos.

Para aquellos que ya se han convencido, les propongo una receta filipina clásica. No la he probado en persona, pero a veces uno lee la receta y simplemente se hace a la idea.

PERRO ESTOFADO[24] AL ESTILO BODA

En primer lugar, mata a un perro de tamaño medio y chamúscale el pelo en el fuego. Arráncale la piel con cuidado mientras aún esté caliente y guárdala para después (puede usarse en otras recetas). Corta la carne en dados. Macera la carne en una mezcla de vinagre, pimienta en grano, sal y ajo durante 2 horas. Fríe un poco la carne en un wok grande, luego añade cebollas, piña cortada y déjalo

cocer todo hasta que esté tierno. Vierte la salsa de tomate y agua hirviendo, añádele pimiento verde, hojas de laurel y Tabasco. Tápalo y ponlo a fuego lento hasta que la carne esté tierna. Haz un puré con el hígado del perro y cocínalo todo entre 5 y 7 minutos más.

Aviso para astrónomos de a pie: si te cuesta ver algo, desvía un poco la mirada. Las partes de los ojos más sensibles a la luz (las que necesitamos para ver objetos difusos) se encuentran en los bordes de la región que normalmente usamos para centrar la vista.

Comer animales tiene una cualidad invisible. Pensar en los perros, y su relación con los animales que comemos es una forma de enfocar de reojo el tema y de convertir en visible lo invisible.

2

Amigos y enemigos

Perros y peces no van de la mano. Los perros van con los gatos, los niños y los bomberos. Compartimos cama y comida con ellos, los montamos en aviones y los llevamos al médico, nos alegramos de sus alegrías y lloramos sus muertes. Los peces van a los acuarios, con la salsa tártara, entre palillos, y quedan en el extremo más alejado de la consideración humana. Están separados de nosotros por superficies y silencio.

Las diferencias entre peces y perros no podrían parecer más profundas. Bajo el nombre de *pez* se incluye una inimaginable cantidad de animales, un océano de más de 31.000 especies distintas[25] unidas por el lenguaje cada vez que usamos esa palabra. En cambio, los *perros* son decididamente singulares: por raza e incluso por nombre propio (por ejemplo, *George*). Me encuentro entre[26] el 95 por ciento de propietarios varones de perros que les habla (aunque no en el 87 por ciento que cree que su perro les contesta). Pero resulta difícil imaginar cómo es la percepción interna de la vida para un pez, y mucho menos intentar empatizar con ella. Los peces están preparados para adaptarse a los cambios en la presión del agua y a un diverso conjunto de sustancias químicas liberadas por los cuerpos de otros animales marinos, y reaccionar a sonidos[27] que se producen a 20 kilómetros de distancia. Los perros están *aquí*, ensuciando nuestros salones y

roncando bajo nuestras mesas. Los peces se encuentran siempre en otro elemento, silenciosos y taciturnos, sin patas y con la mirada muerta. Según la Biblia, fueron creados en un día distinto, y se les considera una parada poco elogiosa en la marcha hacia la creación del ser humano.

Históricamente, el atún (usaré el atún como embajador del mundo marino, ya que es el pez que más se come en Estados Unidos) se pescaba con anzuelos y cañas individuales, manejados por pescadores individuales. Una vez que ha mordido el anzuelo, un pez puede morir desangrado u asfixiado (los peces se asfixian cuando no pueden moverse) y luego ser arrojado a cubierta. Los peces de mayor tamaño (no sólo el atún, sino también el pez espada y el emperador) a menudo sólo resultan heridos por el anzuelo, y sus maltrechos cuerpos son capaces de resistir el tirón del sedal durante horas o incluso días. La enorme fuerza[28] de los peces grandes implicaba que a veces hacían falta hasta tres hombres para sacar a un único espécimen. Unos útiles especiales, llamados arpones, se usaban (y se usan aún) para capturar peces grandes una vez que están al alcance de los pescadores. Clavar el arpón en el costado, aleta o incluso en el ojo de un pez conforma un asidero, sangriento pero eficaz, para subirlo a cubierta. Según algunos, es más efectivo clavar el extremo del arpón justo bajo la espalda. Otros, como los autores del manual de pesca de Naciones Unidas, afirman: «Si es posible[29], arponéenlo en la cabeza».

En los viejos tiempos[30], los pescadores localizaban bancos de atunes y luego los capturaban uno a uno con cañas, sedales y arpones. Sin embargo, el atún que aparece hoy en nuestros platos nunca se pesca con el simple método de «caña y sedal», sino mediante uno de estos dos métodos modernos: con redes de cerco con jareta o con palangres. Como quería aprender más cosas sobre las técnicas más comunes de llevar al mercado los pescados más comúnmente comidos, mi investigación desembocó en estos dos métodos predominantes de la pesca del atún, y los describiré con mayor detalle más adelante. Pero antes de eso tenía muchas cosas que plantearme.

Internet rebosa de vídeos de pesca. Vulgares temas de rock como banda sonora de unos hombres que se comportan como si acabaran de salvarle la vida a alguien después de capturar a un fatigado

emperador o a un atún. Y luego está el subgénero de chicas en biquini arponeando, niños muy pequeños arponeando, gente que usa el arpón por primera vez. Mientras contemplaba el extraño ritual, mi mente no paraba de volver al pez que aparecía en esos vídeos, al momento en que el arpón está entre la mano del pescador y el ojo del pez…

Ningún lector de este libro toleraría que alguien blandiera un arpón contra la cabeza de un perro. Nada podría ser más obvio y necesitar menos explicación. ¿Acaso esa preocupación está más fuera de lugar cuando se aplica al pescado, o somos tontos por tener esa consideración incuestionable hacia los perros? ¿El sufrimiento de una muerte provocada es algo cruel, sea cual sea el animal al que se le inflija, o sólo cuando hablamos de algunos animales concretos?

¿La familiaridad con los animales que hemos llegado a considerar de compañía puede convertirse en una guía para nosotros cuando pensamos en los animales que comemos? ¿A qué distancia nos quedan los peces (o vacas, cerdos y pollos) en el esquema de la vida? ¿Esa distancia podría ser la de un árbol, o un abismo? ¿Es relevante el concepto de proximidad o distancia en este ámbito? Si algún día nos encontráramos con una forma de vida más poderosa e inteligente que la nuestra, que nos mirara como nosotros miramos a los peces, ¿qué argumentos esgrimiríamos para que no nos comiera?

Las vidas de miles de millones de animales cada año y la supervivencia de los mayores ecosistemas de nuestro planeta dependen de las poco razonadas respuestas que damos a esas preguntas. A pesar de todo, esas preocupaciones globales pueden parecer lejanas. Nos preocupamos más de lo que tenemos cerca, y nos cuesta muy poco olvidarnos de todo lo demás. También sentimos el potente impulso de hacer lo mismo que hacen quienes nos rodean, sobre todo cuando se trata de comida. La ética de la alimentación es tan compleja porque la comida se relaciona tanto con las papilas gustativas como con el *gusto*, con biografías individuales y con la historia social. Nuestro Occidente, obsesionado por la libre elección, es probablemente más tolerante con los individuos que optan por comer de manera distinta que cualquier otra cultura, pero irónicamente, el omnívoro, poco

selectivo por definición —«Soy fácil: como de todo»— puede parecer socialmente más sensible que el individuo que intenta alimentarse de un modo que sea beneficioso para la sociedad. La elección de los alimentos viene determinada por muchos factores, pero la razón (incluso la conciencia) no suele ocupar los primeros puestos de la lista.

El tema de comer animales tiene algo que provoca la polarización: no comerlos jamás o nunca plantearse en serio el hecho de no comerlos; uno debe convertirse en activista o despreciar a quienes lo son. Estas posturas opuestas —y la falta de voluntad, estrechamente relacionada, de tomar una postura al respecto— nos indican que comer animales es un tema importante. El hecho de comerlos o no, y de cómo comerlos, nos afecta profundamente. La carne está vinculada con la historia de quienes somos y de quienes queremos ser, desde el libro del Génesis a la última factura del supermercado. Propone significativas cuestiones filosóficas y es una industria que factura más de 140 mil millones[31] de dólares al año y que ocupa un tercio de la tierra[32] del planeta, da forma a los ecosistemas de los océanos[33] y podría decidir el futuro[34] del calentamiento global. Y sin embargo sólo parecemos capaces de pensar en los extremos de los argumentos: en los extremos lógicos más que en las realidades prácticas. Mi abuela dijo que se negó a comer cerdo aunque fuera para salvar la vida, y aunque el contexto en que se desarrollaba su historia es de los más extremos posibles, mucha gente parece incapaz de salir de ese marco de todo o nada cuando discute de los alimentos que escoge para comer en el día a día. Es una forma de pensar que no aplicaríamos a otros temas éticos. (Imaginad el dilema de mentir siempre o no mentir nunca). Ignoro las veces en que después de decirle a alguien que soy vegetariano, él o ella intentaban buscar una incoherencia en mi estilo de vida o trataban de buscar un error en una argumentación que yo no había hecho. (A menudo he pensado que mi vegetarianismo les importa más a esa gente que a mí mismo).

Debemos encontrar una forma mejor de hablar sobre el hecho de comer animales. Necesitamos una forma que lleve la carne al centro del debate público de la misma manera en que se encuentra a menudo en el centro de nuestro plato. No es que aboguemos por un

acuerdo colectivo. Por fuertes que sean nuestras intuiciones de lo que es bueno para nosotros personalmente, e incluso de lo que es bueno para el prójimo, todos sabemos de antemano que nuestras posturas chocarán con las de nuestros vecinos. ¿Qué hacemos, pues, ante esa realidad inevitable? ¿Dejamos el tema o encontramos la manera de reformularlo?

Guerra

De cada diez atunes[35], tiburones u otros grandes peces depredadores que había en nuestros océanos de cincuenta a cien años atrás sólo queda uno. Muchos científicos predicen la debacle total[36] de todas las especies de peces en menos de cincuenta años, mientras se realizan intensos esfuerzos por atrapar, matar y comer más animales marinos. La situación es tan extrema que los investigadores del Centro de Pesca[37] de la Universidad de British Columbia afirman que «nuestras interacciones con los recursos de pesca [también conocidos como *peces*] han empezado a tener visos de… guerras de exterminio».

Por lo que he visto, «guerra» es exactamente la palabra que describe nuestra relación con los peces, ya que implica las tecnologías y técnicas que se utilizan contra ellos además del espíritu de dominación. A medida que profundizaba en el mundo de la ganadería industrial, me percaté de que las transformaciones radicales que ha sufrido la pesca en los últimos cincuenta años son representativas de algo que tiene un alcance mucho mayor. Hemos declarado la guerra, o mejor dicho hemos dejado que se declare la guerra, contra todos los animales que comemos. Es una guerra nueva y tiene un nombre: granjas industriales.

Como sucede con la pornografía, las granjas industriales son difíciles de definir pero sencillas de identificar. En un sentido estricto es un sistema de ganadería industrializada e intensiva en el cual los animales —a menudo alojados por decenas o cientos de

miles— son criados genéticamente, se encuentran restringidos en su movilidad y son alimentados a base de dietas antinaturales (que casi siempre incluyen fármacos, como los antimicrobianos). Si hablamos en términos globales, cada año hay unos 450 mil millones de animales[38] en granjas industriales. (No se lleva la cuenta de los peces). El noventa y nueve por ciento[39] de los animales terrestres que comemos o usamos para producir leche y huevos en Estados Unidos proceden de esas granjas. De manera que, aunque haya importantes excepciones, hablar hoy en día de comer animales es hablar de las granjas industriales.

Más que un conjunto de prácticas, la granja industrial es todo un concepto, que se basa en reducir los costes de producción casi al mínimo e ignorar sistemáticamente, o «externalizar», costes como la degradación ambiental, las enfermedades humanas y el sufrimiento animal.

Durante miles de años, los granjeros siguieron las leyes de la naturaleza. Las granjas industriales consideran la naturaleza un obstáculo al que vencer.

La pesca industrial no es exactamente lo mismo, pero pertenece a la misma categoría y debe formar parte de la misma discusión: se une al mismo golpe de Estado agrícola. Esto resulta más evidente en la acuicultura (piscifactorías donde los peces viven confinados en viveros y son «cosechados»), pero es exactamente igual de cierto para la pesca de altura, que comparte el mismo espíritu y el mismo uso intensivo de la más moderna tecnología.

Los capitanes de los barcos de pesca de hoy se parecen más a Kirk que a Ahab. Observan a los peces desde salas llenas de instrumentos electrónicos y planean los mejores momentos para capturar bancos enteros de una vez. Si se les escapan, los capitanes lo saben y atacan por segunda vez. Estos pescadores no sólo pueden mirar los bancos de peces que tienen a cierta distancia de sus barcos. Utilizan sistemas GPS además de otros para atraer a los peces (FAD) a través del océano. Los monitores transmiten información[40] a las salas de control de los barcos de pesca sobre la cantidad de peces y la ubicación exacta de los FAD.

Una vez mostrada la imagen de la industria pesquera —los 1,4 mil millones de anzuelos[41] empleados anualmente en la pesca de palangre (cada uno con su pedazo de pescado[42], calamar o carne

de delfín como cebo); las 1200 redes[43], de treinta metros de longitud cada una, usadas por una sola flota para capturar a una sola especie; la capacidad de un simple barco[44] de capturar cincuenta toneladas de animales marinos en apenas unos minutos —, resulta más fácil ver a los hombres de la mar contemporáneos más como a granjeros industriales que como a pescadores propiamente dichos.

La tecnología de guerra[45] se ha aplicado a la pesca de una forma sistemática y literal. Radares, sonares (antaño usados para localizar submarinos enemigos), sistemas de navegación electrónicos desarrollados por la Armada, y, en la última década[46] del siglo XX, los GPS, otorgan a los pescadores capacidades sin precedente para identificar y volver a los puntos calientes de pesca. Se usan imágenes generadas por satélite de las temperaturas de los océanos para identificar los bancos de peces.

El éxito de las granjas industriales depende de las imágenes entrañables que tienen los consumidores de la producción de alimentos —el pescador que atrapa a un pez, el criador de cerdos que conoce a cada uno de su gorrinos, el granjero de pavos que ve cómo los picos de sus crías rompen los huevos— porque esas imágenes se corresponden con algo que despierta en nosotros respeto y confianza. Pero estas persistentes imágenes son también las peores pesadillas de los granjeros industriales: tienen el poder de recordar al mundo que lo que ahora supone el 99 por ciento de las granjas no era mucho más de un 1 por ciento no hace tanto tiempo. Y el predominio de las granjas industriales podría ser derrotado.

¿Qué podría inspirar esa clase de cambio? Pocos conocen los detalles de las industrias de la carne y el pescado actuales, pero la mayoría capta lo esencial: que hay algo que no está bien. Los detalles son importantes, pero probablemente no conseguirán hacer cambiar a las personas por sí mismos. Hace falta algo más.

3

Vergüenza

Entre las muchas cosas que puede decirse de sus diversos estudios sobre la literatura, Walter Benjamin fue el intérprete más sagaz de los cuentos con animales de Franz Kafka.

La vergüenza[47] es crucial en las lecturas que Benjamin hizo de Kafka, y la interpretó como una sensibilidad moral única. La vergüenza es a la vez íntima, la sentimos en las profundidades de nuestro interior, y al mismo tiempo social, un sentimiento que en sentido estricto se da ante los demás. Para Kafka, la vergüenza es una respuesta y una responsabilidad ante los otros que son invisibles, ante la «familia desconocida», para usar una frase de *El proceso*. Es la experiencia esencial de la ética.

Benjamin enfatiza que los ancestros de Kafka, su *familia desconocida*, incluyen a los animales. Los animales forman parte de esa comunidad ante la que Kafka puede sonrojarse, o lo que es lo mismo, se encuentran en la esfera de preocupación moral del autor. Benjamin también nos dice que los animales de Kafka son «receptáculos del olvido», una afirmación que, a primera vista, resulta misteriosa.

Menciono estos detalles para introducir una anécdota sobre Kafka, un día en que su mirada se posó en unos peces del acuario de Berlín. Su amigo Max Brod la cuenta así:

> De repente empezó[48] a hablar con los peces de aquellas peceras iluminadas. «Ahora al menos puedo miraros en paz, ya no os como». Fue cuando se volvió vegetariano estricto. Si nunca habéis oído a Kafka diciendo esa clase de cosas con sus propios labios, es difícil imaginar con qué sencillez y facilidad, sin la menor afectación y sin el menor sentimentalismo, que era algo que le resultaba totalmente ajeno, las expresaba.

¿Qué llevó a Kafka a convertirse en vegetariano? ¿Y a qué viene ese comentario sobre el pescado que cita Brod para introducirnos la dieta de Kafka? Seguro que Kafka también comentó cosas sobre animales terrestres en el proceso de hacerse vegetariano.

Una posible respuesta radica en la conexión que hace Benjamin, por un lado, entre animales y vergüenza, y por otro entre animales y olvido. La vergüenza es la obra de la memoria contra el olvido. La vergüenza es la sensación que nos invade cuando olvidamos casi por completo, pero no del todo, las expectativas sociales y nuestras obligaciones para con los otros, a cambio de nuestra satisfacción inmediata. Para Kafka, el pescado debía de ser el ejemplo vivo del olvido: sus vidas son olvidadas de una manera radical, mucho más que la de sus congéneres terrestres.

Más allá de este olvido literal de los animales al comerlos, los cuerpos de estos animales cargaban, en opinión de Kafka, con el peso del olvido de todas esas partes de nosotros mismos que preferimos olvidar. Cuando deseamos expresar desaprobación por una parte de nuestra naturaleza, la llamamos «naturaleza animal», y nos dedicamos a reprimirla u ocultarla, y sin embargo, como Kafka sabía mejor que muchos, a veces nos despertamos y nos sentimos, aún, meros animales. Y esto parece acertado. Por decir algo, no nos sonrojamos por vergüenza delante los peces. Podemos reconocer partes de nosotros en ellos —espinas dorsales, nociceptores (receptores del dolor), endorfinas (que alivian ese dolor), todas las familiares respuestas al dolor—, pero luego negar que esas similitudes importen, negando al mismo tiempo partes importantes de nuestra humanidad. Lo que olvidamos de los animales es lo que empezamos a olvidar de nosotros mismos.

Hoy en día, en la cuestión de comer animales subyace no sólo

nuestra habilidad básica para responder a la vida sensible, sino nuestra habilidad para responder a partes de nuestra propia esencia animal. Se ha declarado una guerra no sólo entre nosotros y ellos, sino entre nosotros mismos. Es una guerra vieja como el tiempo y más desequilibrada que ninguna otra. Tal y como señala el filósofo y sociólogo Jacques Derrida, es

> una lucha desigual[49], una guerra (cuya desigualdad podría ser revertida algún día) establecida por un lado entre aquellos que violan no sólo la vida animal sino también, e incluso, este sentimiento de compasión, y, por el otro, quienes apelan al testimonio irrefutable de esta piedad. La guerra se libra sobre el tema de la piedad. Es una guerra probablemente eterna, pero… se encuentra ahora en una fase crítica. Estamos atravesando esa fase, y esta nos atraviesa a nosotros. Pensar en la guerra que estamos librando no es sólo un deber, una responsabilidad, una obligación, sino también una necesidad, un cerco al que, nos guste o no, directa o indirectamente, nadie puede escapar… El animal nos mira y estamos desnudos ante él.

El animal capta nuestra atención en silencio. El animal nos contempla y, tanto si desviamos la mirada (del animal, del plato, de nuestra preocupación, de nosotros mismos) como si no lo hacemos, quedamos expuestos. Tanto si cambiamos de vida o no, hemos respondido. No hacer nada es hacer algo.

Tal vez la inocencia de los niños y el hecho de que no tengan ciertas responsabilidades les permita captar el silencio de un animal y contemplarlo con más facilidad que un adulto. Tal vez nuestros hijos, al menos, no se han alineado en un bando de esta guerra, sólo toman el botín.

Mi familia vivió en Berlín durante la primavera de 2007, y pasamos varias tardes en el acuario. Observamos los mismos inmensos tanques, u otros exactamente iguales, que Kafka había contemplado. Me fascinó en especial la visión de los caballitos de mar: esas extrañas criaturas que parecen sacadas de un juego de ajedrez y que ocupan un lugar especial en el imaginario popular. Los caballitos de mar aparecen[50] no sólo en su variedad

ajedrecística, sino también en pajitas para beber y adornos para las plantas, y su tamaño varía desde los 3 cm a los 30 cm. Es evidente que no soy el único que se ha sentido fascinado por la apariencia siempre sorprendente de esos peces. (Deseamos verlos[51] hasta tal punto de que millones mueren en el acuario y para ser vendidos como *souvenirs*). Y es precisamente este extraño sesgo estético lo que me hace dedicarles tiempo aquí, mientras apenas menciono a otros animales, seres más cercanos al tema que nos ocupa. Los caballitos de mar son el extremo del extremo.

Inspiran admiración[52] más que otros muchos animales. Hacen que nos fijemos en las sorprendentes similitudes y diferencias que existen entre una especie de criaturas y las demás. Pueden cambiar de color para fundirse con su entorno y mueven su aleta dorsal casi a la misma velocidad con que un ruiseñor bate sus alas. Como carecen de dientes y estómago, la comida se mueve a través de ellos casi al instante, lo cual les lleva a comer constantemente. (De ahí vienen elementos adaptativos tales como unos ojos que se mueven independientemente, lo que les permite buscar a sus presas sin tener que volver la cabeza). No son unos nadadores excepcionales, pueden morir de agotamiento si se ven atrapados incluso en las corrientes más débiles, de manera que prefieren anclarse en las hierbas marinas o en el coral, o unos a otros: les gusta nadar en pareja, unidos por sus colas prensiles. Los caballitos de mar tienen complejas rutinas para el cortejo y tienden a aparearse en noches de luna llena, emitiendo sonidos musicales al hacerlo. Viven en parejas monógamas que duran mucho tiempo. Sin embargo, quizá lo que resulta más inusual es que sea el macho el que lleve a las crías en su interior durante casi seis semanas. Los machos quedan literalmente «embarazados», y no sólo llevan a sus crías sino que fertilizan y nutren esos huevos con secreciones de fluidos. La imagen de los machos dando a luz es algo perturbador: un líquido turbio les sale de la bolsa abdominal, y como por arte de magia, unos minúsculos pero totalmente formados caballitos de mar surgen de esa nube.

Mi hijo no se impresionó lo más mínimo. Debería haberle encantado el acuario, pero lo cierto es que lo aterró y se pasó todo el tiempo suplicando volver a casa. Quizá notó algo en lo que, para mí, eran rostros mudos de animales marinos. O más probablemente se asustó de aquella oscuridad húmeda, del carraspeo de las bombas

de agua, o del gentío. Supuse que si íbamos más veces, y nos quedábamos suficiente rato, él se percataría (¡eureka!) de que en realidad le gustaba estar allí. No sucedió nunca.

Como escritor que está al tanto de la historia de Kafka, llegué a sentir cierta vergüenza en el acuario. Reflejado en los tanques no veía el rostro de Kafka. Ese semblante pertenecía a un escritor que, cuando se comparaba con su héroe, resultaba groseramente, vergonzosamente inadecuado. Y, como judío en Berlín, sentí otros matices de vergüenza. Estaba también la de ser un turista, y la de ser norteamericano cuando se hicieron públicas las fotos de Abu Ghraib. Y la de ser humano: vergüenza de saber que veinte de las casi treinta y cinco especies[53] clasificadas de caballitos de mar del mundo se hallan en peligro de extinción porque resultan muertos «accidentalmente» en la producción de comida marina. La vergüenza ante esas matanzas indiscriminadas que no obedecen a una justificación nutricional, a motivos políticos, al odio irracional o a un conflicto humano insostenible. Sentí vergüenza por las muertes que mi cultura justificaba con una excusa tan débil como el sabor del atún (los caballitos de mar son una de las cien especies marinas[54] que mueren como presa colateral en la industria atunera moderna) o argumentando que las gambas son unos deliciosos entremeses (la pesca de gambas devasta[55] la población de caballitos de mar más que ninguna otra actividad). Sentí vergüenza por vivir en una nación que goza de una prosperidad sin precedentes, una nación que gasta menos en comida que ninguna otra en la historia de la humanidad, pero que en nombre de los bajos costes trata a los animales que come con una crueldad tan extrema que sería ilegal si se le aplicara a un perro.

Y nada inspira más vergüenza que el hecho de ser padre. Los niños nos enfrentan a nuestras paradojas e hipocresías, las sacan a la luz. Hay que encontrar una respuesta para cada porqué —*¿Por qué hacemos esto? ¿Por qué no lo otro?*— y a menudo no existe una buena. Así que acabas diciendo: porque sí. O cuentas una historia a sabiendas de que no es cierta. Y, aunque aguantes el tipo, te sonrojas por dentro. La vergüenza de la paternidad, que es una vergüenza *positiva*, aparece porque queremos que nuestros hijos sean más auténticos que nosotros, darles respuestas satisfactorias. Mi hijo no sólo me inspiró a reconsiderar qué clase de consumidor

de carne animal soy, sino que me avergonzó hasta que reconsideré mi postura.

Y luego está *George*, dormida a mis pies mientras escribo estas palabras, con el cuerpo contorsionado para encajar en el rectángulo de sol que se proyecta en el suelo. Mueve las patas en el aire, así que debe de soñar que está corriendo. ¿En pos de una ardilla? ¿Jugando con otro perro en el parque? Tal vez sueña que está nadando. Me encantaría penetrar en ese cráneo alargado y ver qué lío mental bulle en él. En ocasiones, cuando sueña emite un pequeño aullido: unas veces lo bastante fuerte para despertarse, otras lo bastante para despertar a mi hijo. (Ella siempre vuelve a dormirse; mi hijo, nunca). Algunos días, ella se despierta de un sueño jadeando, se pone en pie de un salto, se me acerca hasta que noto su cálido aliento en la cara y me mira directamente a los ojos. Entre nosotros hay… ¿*qué*?

El significado de las palabras

La ganadería industrial[56] realiza una contribución al calentamiento global que es un 40% mayor que la de todo el sector del transporte junto, lo que la convierte en la responsable número uno del cambio climático.

ANIMAL

Antes de ir a ver granja alguna, pasé más de un año empapándome de textos sobre el tema de comer animales: historias sobre la ganadería industrial, documentos del sector y del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), panfletos de activistas, obras filosóficas relevantes y numerosos libros existentes sobre comida que tocan el tema de la carne. Con frecuencia me sentí desconcertado. A veces la desorientación era el resultado de la confusión de términos como «sufrimiento», «alegría» y «crueldad». Esto parecía ser en ocasiones un efecto buscado. Uno nunca puede fiarse del todo del lenguaje, pero cuando se trata del tema de comer animales, las palabras se usan tan a menudo para desviar y camuflar como para comunicar. Algunas palabras, como «ternera», nos ayudan a olvidar de qué estamos hablando realmente. Otras, como «fresco», pueden confundir a aquellos cuyas conciencias buscan la verdad. Otras, como «feliz», significan lo contrario de lo que dan a entender. Y algunas, como «natural», no significan prácticamente nada.

Nada podría parecer a primera vista más «natural» que la separación que existe entre humanos y animales (*ver: SEPARACIÓN ENTRE LAS ESPECIES*). Sin embargo, no todas las culturas poseen la categoría «animal» o alguna categoría equivalente en su vocabulario: la Biblia, por ejemplo, carece de palabra alguna que

pueda equipararse al vocablo «animal». Incluso según la definición del diccionario, los humanos son y no son animales. Pero lo más frecuente es que usemos esa palabra para referirnos a todas las criaturas (desde el orangután a la gamba, pasando por el perro), menos a los humanos. Dentro de cada cultura, incluso dentro de cada familia, sus miembros entienden de manera distinta qué es un animal. Es probable que dentro de uno mismo haya también distintas opiniones al respecto.

¿Qué es un animal[57]? El antropólogo Tim Ingold[58] formuló esa pregunta a un grupo de eruditos pertenecientes al ámbito de la antropología social y cultural, de la arqueología, la biología, la psicología, la filosofía y la semiótica. Les resultó imposible llegar a un consenso en el significado de esa palabra. Significativamente, sin embargo, existían dos importantes puntos de acuerdo: «En primer lugar, que en nuestras ideas sobre la esencia animal subyace una fuerte corriente emocional; y en segundo, que someter estas ideas a un escrutinio crítico implica exponer aspectos de la comprensión de nuestra propia humanidad que son altamente sensibles y están enormemente inexplorados». Preguntar «¿qué es un animal?» por ejemplo, leerle a un niño un cuento sobre un perro, o apoyar los derechos de los animales, revierte de manera inevitable en plantearse qué significa ser uno de nosotros en lugar de uno de ellos. Es lo mismo que preguntar: «¿qué es un ser humano?».

ANTROPOCENTRISMO

La convicción de que el ser humano es el elemento cumbre de la evolución, la regla apropiada por la que medir las vidas de otros animales y el propietario, por derecho propio, de todo ser vivo.

ANTROPOMORFISMO

El impulso de proyectar la experiencia humana sobre el resto de los animales, como cuando mi hijo pregunta si *George* se sentirá sola.

La filósofa italiana Emanuela Cenami Spada escribió:

> El antropomorfismo es un riesgo[59] que debemos correr, porque debemos referirnos a nuestra propia experiencia humana con el fin de formular preguntas sobre la experiencia animal… La única cura disponible [para el antropomorfismo] es la crítica continuada de las definiciones con las que trabajamos con el fin de dar respuestas más adecuadas a las preguntas, y a ese problema embarazoso que nos presentan los animales.

¿Cuál es ese problema embarazoso?

Que no simplemente proyectamos las experiencias humanas sobre los animales; somos (y a la vez no somos) animales.

ANTROPONEGACIÓN

El rechazo a otorgar parecidos significativos entre la experiencia humana y la del resto de los animales, como cuando mi hijo me pregunta si *George* se sentirá sola cuando nos marchemos y yo le digo:

«*George* no se siente sola».

AVES (POLLOS, GALLINAS)

No todas las aves de corral tienen que soportar la vida en jaulas. Sólo en este sentido puede decirse que los pollos (los que se convierten en carne, en oposición a las gallinas ponedoras) tienen suerte: consiguen al menos unos novecientos treinta centímetros cuadrados[60] de espacio.

Para los no granjeros lo que acabo de escribir puede resultar confuso. Es probable que para la mayoría los pollos sean sólo pollos. Pero, durante el pasado medio siglo, han existido en realidad dos clases: los pollos propiamente dichos, que se usan para carne, y las gallinas ponedoras, cada uno con distinta genética. A veces los englobamos bajo el mismo nombre, pero sus cuerpos y metabolismos son radicalmente distintos, y están preparados para cumplir «funciones» diferentes. Las gallinas ponen huevos. (Producción que se ha doblado[61] desde los años treinta). Los pollos se comen. (En el mismo periodo, han sido preparados para crecer[62] el doble de tamaño en la mitad del tiempo. Antaño estas aves tenían una esperanza de vida de quince a veinte años[63], pero el típico pollo de hoy muere aproximadamente a las seis semanas. Su tasa de crecimiento diario se ha incrementado en un 400 por ciento[64]).

Esto suscita toda clase de extrañas cuestiones, cuestiones que antes nunca había tenido motivo para preguntarme, como: «¿Qué pasa con la descendencia masculina de las gallinas ponedoras?». Si el hombre no los ha escogido para servir de comida, y es evidente que la naturaleza tampoco los ha diseñado para poner huevos, ¿para qué sirven?

Para nada. Por eso, la mitad de los pollitos nacidos en Estados Unidos (más de 250 millones de pollitos[65] al año) son destruidos.

¿Destruidos? Parece una palabra de la que merece la pena saber más.

La mayor parte de los pollitos son destruidos[66] mediante un proceso de succión que los conduce a través de una serie de tubos hasta depositarlos en una placa electrificada. No es la única forma, aunque resulta imposible saber cuáles son más afortunados. Algunos van a parar[67] a enormes contenedores de plástico. Los débiles quedan aplastados al fondo, donde se ahogan lentamente. Los

fuertes se ahogan lentamente en la parte superior. Otros pasan, plenamente conscientes[68], a los «maceradores» (que viene a ser un astillador de madera para pollos).

¿Cruel? Depende de tu definición de la crueldad (*ver: CRUELDAD*).

AVES EN JAULAS

¿Es un ejemplo de antropomorfismo tratar de imaginarse a uno mismo enjaulado en una granja? ¿Es antroponegación[69] no hacerlo?

Una jaula típica para gallinas ponedoras tiene unos cuatrocientos treinta centímetros cuadrados de suelo[70]: una distancia que se halla entre el tamaño de un folio y el de una página impresa. Esas jaulas se apilan[71] en columnas de entre tres y nueve unidades —Japón posee la unidad de jaulas más alta, que alcanza los dieciocho pisos— en cobertizos sin luz.

Imaginad que os halláis en un ascensor abarrotado, un ascensor tan abarrotado que no os podéis dar la vuelta sin chocar (y por tanto molestar) al vecino. El ascensor está tan abarrotado que los pies no os tocan el suelo. Esto es en el fondo una bendición, ya que el suelo de rejilla está hecho de alambre, lo que os provoca cortes en los pies.

Pasado un cierto tiempo, los ocupantes del ascensor perderán su capacidad de trabajar en interés del grupo. Algunos se volverán violentos; otros enloquecerán. Unos cuantos, privados de comida y de esperanza, optarán por el canibalismo.

No hay respiro, ni alivio. Ningún reparador de ascensores va de camino. Las puertas se abrirán una sola vez, al final de tu vida, para dar paso a un viaje al único sitio que puede ser peor (*ver: PROCESAMIENTO*).

CACA DE LA VACA

1) Excrementos vacunos (*ver también: ECOLOGISMO*).
2) Afirmaciones falsas o con ánimo de confundir, tales como:

CAPTURA INCIDENTAL

Quizá la quintaesencia de la caca de la vaca, como su propio nombre indica, *la captura incidental*, se refiere a las especies marinas atrapadas por accidente: excepto que esos «accidentes» no son tales, ya que la captura incidental ha sido conscientemente tenida en cuenta en los métodos contemporáneos de pesca. La pesca moderna tiende a emplear mucha tecnología y pocos pescadores. Esta combinación conlleva capturas masivas con masivas cantidades de presas incidentales. Tomemos las gambas, por ejemplo. Una típica captura de gambas[72] arroja al 80 o 90 por ciento de los animales marinos que se pescan por la borda, muertos o agonizantes: captura incidental. (Las especies en peligro de extinción suponen una gran parte de ella). Las gambas suponen[73] el 2 por ciento de la comida marina en términos de peso, pero su pesca supone el 33 por ciento de las capturas incidentales globales. Tendemos a no pensar en ello porque tendemos a no saberlo. ¿Y si en nuestra comida apareciera etiquetada la cantidad de animales que murieron para llevar ese deseado animal hasta nuestro plato? Por ejemplo, con las gambas de Indonesia[74], la etiqueta podría rezar así:

SE MATARON Y FUERON DEVUELTOS AL OCÉANO ONCE KILOS DE OTROS ANIMALES MARINOS POR CADA MEDIO KILO DE GAMBAS.

O el atún. Entre las otras 145 especies[75] que resultan muertas regular y gratuitamente se encuentran: la mantarraya, la manta[76], la raya pintada, el tiburón baboso, el tiburón cobrizo, el tiburón de las Galápagos, el tiburón trozo, el tiburón nocturno, el tiburón de la arena, el (gran) tiburón blanco, el tiburón martillo, la mielga, el galludo cubano, el tiburón zorro, el tiburón mako, el tiburón azul, el guajú, el pez vela, el bonito, el peto, la sierra, la aguja picuda, el marlin blanco, el pez espada, el pez linterna, el pez ballesta, el pez aguja, la japuta, el jurel azul, el romerillo, la dorada, el ojón, el pez erizo, la macarela salmón, la anchoa, la cherna, el pez volador, el bacalao, el caballito de mar, la chopa amarilla, el opah, el escolar negro, el palometón, el berrugate, el rape, el pez fraile, el pez sol, la morena, el pez piloto, la picuda, el mero, la perca, el corvinón ocelado, el pez limón, el hojarán amarillo, el pargo, la barracuda, el pez globo, la tortuga apestosa común, la tortuga verde, la tortuga marina baula, la tortuga Carey, la tortuga bastarda, el albatros pico fino, la gaviota de Audouin, la pardela balear, el albatros ojeroso, el gavión atlántico, la pardela capirotada, la fardela de alas grandes, la fardela gris, la gaviota argéntea, la gaviota reidora, el albatros real, el albatros de corona blanca, la pardela sombría, el petrel plateado, la pardela mediterránea, la gaviota patiamarilla, la ballena de minke, la ballena bacalao, la ballena de aleta, el delfín común, la ballena franca glacial, la ballena piloto, la ballena picuda de Shepherd, la ballena jorobada, la orca, la marsopa común, el cachalote, el delfín listado, el delfín manchado del Atlántico, el delfín girador, el delfín mular y la ballena picuda de Cuvier.

Imaginad que os sirven un plato de sushi. Ese plato contiene también todos los animales que murieron para hacerlo. El plato debería medir 1500 metros.

CAFO

Operativo de Alimentación Concentrada de Animales (CAFO), es

decir, granja industrial. Lo cierto es que este término formal fue acuñado no por la industria de la carne sino por la Agencia de Protección Ambiental (*ver: ECOLOGISMO*). Todas las granjas industriales dañan a los animales en modos que serían ilegales según la legislación menos protectora posible de los animales. Por ejemplo:

CFE

Las CFE (Exenciones Agrícolas Comunes) legalizan cualquier método de criar animales en granjas mientras se trate de una práctica común dentro de la industria. En otras palabras, los granjeros (empresas corporativas sería la palabra adecuada) tienen el poder de definir la crueldad. Si la industria adopta una práctica (extirpar apéndices indeseados sin analgésicos sería un ejemplo, pero podéis dejar volar la imaginación al respecto), esta se convierte en legal automáticamente.

Las CFE se dictan estado por estado, y oscilan de lo perturbador a lo absurdo. Tomemos Nevada. Bajo sus CFE[77], las leyes por el bienestar del estado no pueden fomentar «la prohibición o interferencia con los métodos establecidos de cría animal, incluyendo la crianza, manejo, alimentación, alojamiento y transporte de animales de granja o ganado». Dicho de otro modo, lo que pasa en Las Vegas, se queda en Las Vegas.

Los abogados David Wolfson y Mariann Sullivan, expertos en el tema, explican:

> Ciertos estados mencionan[78] exenciones específicas en lugar de abordar las prácticas en su conjunto… En Ohio los animales de granja están exentos de los requerimientos de «ejercicio saludable y cambio de aires» y Vermont no los contempla en su normativa contra la crueldad animal, que

considera ilegal «atar, amarrar o restringir de movimientos» a un animal de una forma que sea «inhumana o perjudicial para su bienestar». La conclusión lógica a la que llegamos todos es que en Ohio se niega a los animales de granja el ejercicio y el aire libre, y que en Vermont estos son atados, amarrados o restringidos en sus movimientos de una forma inhumana.

COMIDA CASERA

Mi hijo tenía cuatro semanas cuando, una noche, le subió la fiebre. A la mañana siguiente le costaba respirar. Por recomendación del pediatra, lo llevamos a urgencias, donde se le diagnosticó un VRS (virus respiratorio sincitial), que a menudo se expresa en los adultos como resfriado común, pero que en bebés puede resultar tremendamente peligroso, incluso letal. Acabamos pasando una semana en la unidad de cuidados intensivos de pediatría; mi mujer y yo nos turnábamos para compartir el sillón del cuarto del niño y la butaca de la sala de espera.

Durante el segundo, tercer, cuarto y quinto día, nuestros amigos Sam y Eleanor nos trajeron comida. Montones de comida, mucha más de la que podíamos comer: ensalada de lentejas, trufas de chocolate, verduras asadas, nueces y fresas, risotto de champiñones, crepes, judías verdes, nachos, arroz integral, copos de avena, mango seco, pasta primavera, chile… Todo comida casera. Podríamos haber comido en la cafetería del hospital o haber pedido que nos subieran algo. Y ellos podrían haber expresado su amor mediante visitas y palabras cariñosas. Pero nos trajeron toda esa comida, y era un detalle que necesitábamos. Por esa, más que por cualquier otra razón (y conste que hay muchas), este libro está dedicado a ellos.

COMIDA CASERA, CONTINUACIÓN

Al sexto día, mi esposa y yo pudimos abandonar el hospital juntos por vez primera desde nuestra llegada. Nuestro hijo se había recobrado sin lugar a dudas y los médicos nos dijeron que podríamos llevarlo a casa a la mañana siguiente. Oíamos alejarse el silbido de la bala. De manera que en cuanto se durmió (y tras dejar a mis suegros apostados al lado de su cama), cogimos el ascensor y salimos al mundo real.

Nevaba. Los copos de nieve eran enormes, surrealistas, distintos y tan perdurables como los que hacen los niños con bolas de papel blanco. Anduvimos como sonámbulos por la Segunda Avenida, sin rumbo, y terminamos en un restaurante polaco. Unos ventanales enormes daban a la calle, y los copos de nieve se pegaban a ellos durante unos segundos antes de caer definitivamente. No recuerdo lo que pedí. No recuerdo si la comida era buena. Fue el mejor banquete de mi vida.

COMIDA NO CASERA

Comer en compañía es un acto agradable que crea lazos sociales. Michael Pollan, uno de los autores que más ha reflexionado sobre el tema de la comida, llama a esto «compañerismo de mesa» y afirma que su importancia, en la que yo estoy plenamente de acuerdo, es un punto en contra del vegetarianismo. Y en parte tiene razón.

Asumamos que opinas como Pollan y a la vez eres contrario a la carne procedente de granjas industriales. Si tu papel es el de invitado, queda fatal que no te comas unos platos que fueron preparados para ti, sobre todo (aunque él no se mete en este punto) cuando la base para rechazarlos es ética. Pero ¿hasta qué punto quedas fatal? Es un dilema clásico: ¿qué prefiero: crear una situación social cómoda o actuar de forma socialmente responsable?

La relativa importancia de la ética alimenticia y el compañerismo de mesa será distinta en función de las situaciones (rechazar el pollo con zanahorias de mi abuela es diferente a pasar de unas alitas hechas al microondas).

Más importante, sin embargo, y algo que Pollan curiosamente no subraya, es que el intento de ser un omnívoro selectivo supone un golpe mucho más duro al compañerismo de mesa que el simple vegetarianismo. Supón que un conocido te invita a cenar. Puedes decirle: «Me encantaría asistir. Y, para que lo sepas, soy vegetariano». También podrías decir: «Me encantaría asistir. Pero sólo como carne procedente de granjas tradicionales». En este último caso, ¿qué haces a continuación? Probablemente tengas que enviar a tu anfitrión una lista, o un enlace web, de tiendas locales para lograr que tu respuesta sea inteligible, además de útil a la hora de comprar la comida. Es un esfuerzo bienintencionado, pero resulta sin duda más impertinente que pedir simplemente comida vegetariana (algo que a día de hoy no requiere más explicaciones). La industria alimenticia (restaurantes, servicios de *catering* para líneas aéreas y universidades, menús de boda) se ha adaptado para satisfacer a los vegetarianos. No existe una infraestructura parecida para los omnívoros selectivos.

¿Y qué sucede si eres el anfitrión del ágape? Los omnívoros selectivos también comen verdura, pero lo contrario es obviamente imposible. ¿Qué opción promueve mejor el compañerismo de mesa?

Un compañerismo de mesa que, por cierto, no radica sólo en lo que entra por nuestra boca sino en lo que sale de ella. Existe la posibilidad de que una conversación sobre lo que creemos consiga generar más compañerismo que la propia comida, aun en el caso de que las opiniones de los invitados sean distintas.

CRUELDAD

No consiste sólo en causar sufrimiento innecesario, sino en

contemplarlo con indiferencia. Ser cruel es mucho más fácil de lo que cabría pensar.

A menudo se dice que la naturaleza es cruel. Lo he oído una y otra vez en boca de rancheros que intentaban convencerme de que protegían a sus animales de los peligros que les acechan más allá de sus cercados. La naturaleza no es una merienda campestre, cierto. (Las meriendas campestres tampoco suelen ser tan plácidas, no nos engañemos). Y también es cierto que los animales de las mejores granjas a menudo disfrutan de vidas mejores de las que habrían llevado en estado libre. Pero la naturaleza no es cruel. Ni tampoco lo son los animales que matan y a veces incluso torturan a otros. La crueldad depende de que uno comprenda que está siendo cruel y de las posibilidades que tiene a su alcance para evitarla. O de que uno prefiera no verla.

DESESPERACIÓN

En el sótano de casa de mi abuela hay veintisiete kilos de harina. Uno de los últimos fines de semana que pasé a verla, me envió abajo a por una botella de Coca-Cola y descubrí los sacos amontonados contra la pared, cual sacos de arena destinados a contener el cauce de un río creciente. ¿Para qué necesitaría tanta harina una mujer de noventa años? ¿Y a qué vienen las varias docenas de botellas de dos litros de Coca-Cola, o la pirámide de Uncle Ben's, o el pequeño muro de panes de centeno de molde en el congelador?

—He visto que tienes un montón de harina en el sótano —le dije cuando regresé a la cocina.

—Veintisiete kilos.

Su tono no me indicó nada. ¿Era orgullo lo que denotaba? ¿Un matiz de desafío, tal vez? ¿Vergüenza?

—¿Puedo preguntar por qué?

Abrió la alacena y sacó un grueso taco de vales, cada uno de los

cuales ofrecía un saco de harina gratis por cada saco comprado.

—¿Cómo has conseguido ese taco? —pregunté.

—Eso no fue ningún problema.

¿Y qué vas a hacer con tanta harina?

—Pues haré unas cuantas galletas.

Intenté imaginar cómo mi abuela, que no ha conducido un coche en su vida, se las había apañado para transportar todos esos sacos desde el supermercado hasta su casa. Alguien la llevaba siempre, pero ¿cargó los sesenta sacos en un coche o realizó múltiples viajes? Conociendo a mi abuela, supongo que calculó cuántos sacos podía meter en un coche sin provocar una molestia excesiva al conductor. Luego se puso en contacto con el número necesario de amigos e hizo todos esos viajes al supermercado, probablemente en un solo día. ¿Es esto lo que entendía por ingenio todas esas veces en que me contó que fueron su suerte y su ingenio los que la hicieron sobrevivir al Holocausto?

He sido cómplice en muchas de las misiones de aprovisionamiento de mi abuela. Recuerdo una oferta de cajas de cereales en la que el cupón limitaba la venta rebajada a tres cajas por vale. Tras comprar tres cajas ella, mi abuela nos envió a mi hermano y a mí a por otras tres cada uno mientras ella esperaba en la puerta. ¿Qué debí de parecerle al cajero? ¿Un niño de cinco años usando un vale para comprar varias cajas de algo que ni siquiera una persona medio muerta de hambre comería de buena gana? Volvimos una hora más tarde y repetimos la operación.

La harina exigía respuestas. ¿Para qué cantidad de población pensaba ella hacer las galletas? ¿Dónde escondía los 1400 envases de huevos? Y la más obvia: ¿cómo diantre bajó todos esos sacos al sótano? He conocido a un número más que suficiente de sus decrépitos acompañantes para saber que ellos no podían haberse encargado de hacerlo.

—Uno por uno —dijo ella, mientras pasaba la palma de la mano por la mesa.

Uno por uno. A mi abuela le cuesta ir del coche a la puerta paso a paso. Respira con dificultad, y en una reciente visita al médico se descubrió que tiene la misma actividad cardiaca que una gran ballena blanca.

Su anhelo perpetuo es vivir hasta la siguiente *bar mitzvah*, pero

yo espero que viva al menos otra década. No es de la clase de personas que muere. Podría llegar a los 120 años, y aun así no habría logrado consumir ni la mitad de esa harina. Y ella lo sabe perfectamente.

DESFALLECIDO

1) Agotado, amilanado.

2) Aquel animal que, debido a problemas de salud, cae y es incapaz de volver a ponerse en pie. Al igual que en las personas, esto no tiene por qué implicar que sufra una grave enfermedad. Algunos de estos animales sí están gravemente enfermos o heridos, pero lo más habitual es que sólo necesiten agua y descanso para librarse de una muerte lenta y dolorosa. No tenemos a mano estadísticas fiables sobre esos animales (¿quién iba a contarlos?), pero las estimaciones hablan de que afecta a unas 200.000 vacas al año[79]: alrededor de dos vacas por cada letra de este libro. Si tenemos en cuenta el bienestar animal, parece que lo mínimo que podríamos hacer sería sacrificar de manera decente a esos animales caídos. Pero eso cuesta dinero, y los desfallecidos no sirven para nada, así que no merecen consideración ni piedad. En la mayoría de los cincuenta estados norteamericanos es absolutamente legal (y habitual) dejar que esos animales agonicen durante horas o días, o arrojarlos, aún con vida, en contenedores.

El primer lugar que visité con el fin de investigar para este libro fue la Farm Sanctuary, que se halla en Watkins Glen, Nueva York. Esta granja no es ninguna granja. En ese lugar no se cultiva ni cría nada. Fundada en 1986 por Gene Baur y su esposa de entonces, Lorri Houston, se creó como un lugar donde los animales rescatados de las granjas pudieran vivir sus poco naturales vidas. («Vida natural» sería una expresión bastante torpe para referirnos a animales que fueron diseñados para acabar en el matadero al llegar a su adolescencia. Los cerdos de granja, por ejemplo, van a parar al

matadero cuando pesan alrededor de 110 kilos. Si dejas que esos mutantes genéticos sigan vivos, como se hace en la Farm Sanctuary, llegan a sobrepasar los 350 kilos).

La Farm Sanctuary se ha convertido en una de las organizaciones más importantes e influyentes en la protección de animales y la educación de Norteamérica. Subvencionada en sus orígenes gracias a las ventas de perritos calientes vegetales en la parte trasera de una furgoneta VW en los conciertos de Grateful Dead (pasemos de bromas fáciles, por favor), la Farm Sanctuary ha llegado a ocupar 70 hectáreas en la zona norte del estado de Nueva York y otras 120 en el norte de California. Posee más de 200.000 miembros, un presupuesto anual de casi 6 millones de dólares, y la capacidad de colaborar en la formulación de leyes locales y nacionales. Pero nada de todo eso me hizo escoger ese lugar como punto de partida de mi viaje de investigación. Sólo quería interactuar con animales de granja. En mis treinta años de vida, los únicos cerdos, vacas y pollos que habían pasado por mis manos estaban ya muertos y troceados.

Mientras paseábamos por los pastos, Baur me explicó que la granja era menos un sueño o un gran propósito que el fruto de un acontecimiento fortuito.

—Iba conduciendo por la zona de Lancaster cuando de repente me encontré con un puñado de animales desfallecidos. Al acercarme, una de las ovejas movió la cabeza. Me percaté de que seguía viva, de que la habían abandonado a su suerte allí. De manera que la cargué en la parte trasera de la furgoneta. Nunca había hecho nada parecido antes, pero no podía dejarla así. La llevé al veterinario, esperando que la sacrificara. Pero, con unos cuantos empujones, ella volvió a levantarse. Nos la llevamos a nuestra casa en Wilmington, y luego, cuando compramos la granja, la trajimos aquí. Vivió diez años. *Diez* buenos años.

Al mencionar esta historia no pretendo promover otros santuarios parecidos. Hacen mucho bien, pero ese bien es más educativo (ofreciendo ejemplos a personas como yo) que práctico, en el sentido de rescatar y cuidar a un número significativo de animales. Baur sería el primero en admitirlo. Comento esta historia para ilustrar lo cerca que están de la salud esos animales desfallecidos. Cualquier ser vivo que esté tan cerca merece la

salvación o una eutanasia compasiva.

ECOLOGISMO

Preocupación por la preservación y restauración de los recursos naturales y los sistemas ecológicos que sostienen la vida humana. Existen definiciones más grandilocuentes con las que podría emocionarme más, pero por el momento esta es de hecho la acepción más realista del término. Algunos ecologistas incluyen a los animales en los recursos. Lo que aquí se entiende por animales suelen ser más las especies en peligro de extinción o presas de caza que necesitan más preservación y repoblación que otras que se hallan en la tierra en un número más abundante.

Un estudio de la Universidad de Chicago[80] descubrió recientemente que nuestras elecciones alimenticias contribuyen al calentamiento global al menos tanto como las que hacemos en materia de transporte. Unos estudios más recientes[81] y más fidedignos realizados por Naciones Unidas y por la Comisión Pew[82] demuestran de manera concluyente que, globalmente hablando, los animales de granja contribuyen más al calentamiento global que el transporte. Según Naciones Unidas, el sector ganadero es el responsable del 18 por ciento de las emisiones de gas con efecto invernadero[83], alrededor del 40 por ciento más[84] que todo el sector del transporte junto: coches, camiones, aviones, trenes y barcos. La ganadería industrial es la responsable[85] del 37 por ciento de metano antropogénico, que multiplica por veintitrés el Potencial de Calentamiento Global (PCG) del CO_2, además de un 65 por ciento de óxido nitroso, gas que multiplica el PCG del CO_2 nada menos que por 296. Los datos más actualizados cuantifican incluso el papel de la dieta: los omnívoros contribuyen[86] siete veces más a los gases con efecto invernadero que los veganos.

Naciones Unidas resumió los efectos ambientales de la industria de la carne de la siguiente forma: criar animales para que sirvan de

comida (ya sea en granjas industriales o tradicionales) «es uno de los dos o tres factores[87] que más contribuyen a los problemas ambientales más serios, en cualquier escala, de local a global… [La ganadería industrial] debería estar en el punto de mira cuando se aborden problemas como la degradación de la Tierra, el cambio climático o la contaminación atmosférica, la escasez y contaminación de las aguas, y la pérdida de la biodiversidad. La contribución del ganado a los problemas ambientales alcanza una escala masiva». En otras palabras[88], si uno se preocupa del medio ambiente, y si acepta los resultados de fuentes como las Naciones Unidas (o el Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático[89], o el Centro para la Ciencia en Interés Público[90], la Comisión Pew[91], el Sindicato de Científicos Preocupados[92], o el Instituto de Observación Mundial[93] …), uno debe preocuparse por la cuestión de comer animales.

Para expresarlo en términos más simples, aquel que come regularmente productos animales procedentes de granjas industriales no puede llamarse a sí mismo ecologista sin disociar la palabra de su significado.

ESTRÉS

Una palabra usada por la industria como eufemismo del término real del que hablan, que es SUFRIMIENTO.

GRADO DE RENTABILIDAD

Por necesidad, tanto los granjeros industriales como los tradicionales están preocupados por la proporción de carne, huevos o leche que produce cada animal por unidad de comida que consume. Es la disparidad en esa preocupación y los extremos a los que llegan unos y otros a la hora de rentabilizar sus negocios lo que distingue a las dos clases de granjeros. Por ejemplo:

LUZ Y COMIDA

Las granjas industriales suelen manipular la comida y la luz con el fin de aumentar la productividad, a menudo a expensas del bienestar de los animales. Los criadores de gallinas lo hacen con el fin de manipular los relojes internos de las aves para que empiecen a poner sus valiosos huevos más deprisa, y, lo que es crucial, todas al mismo tiempo. Así me lo describió uno de ellos:

> En cuanto maduran las hembras (en el caso de las pavas, de las veintitrés a las veintiséis semanas, y en el de las gallinas de las dieciséis a las veinte), se las introduce en naves y se amortigua la luz: en ocasiones viven en absoluta oscuridad las veinticuatro horas del día. Además las someten a una dieta muy baja en proteínas, casi de ayuno. Esto suele durar de dos a tres semanas. Luego se encienden las luces durante dieciséis horas al día, o incluso veinte en el caso de las gallinas, de manera que crean que es primavera, y se les cambia la dieta a una rica en proteínas. Las hembras empiezan a poner huevos inmediatamente. Lo tienen tan estudiado que pueden pararlo y empezarlo a su antojo. Mira, en el campo, con la llegada de la primavera aparecen los bichos, crece la hierba y los días se hacen más largos y esa es la clave para que las aves se digan: «Vaya, será mejor que empiece a poner huevos. Llega la primavera». De manera que

el hombre manipula ese reflejo que ya está creado. Y mediante el control de la luz, la alimentación y el momento en que se les da de comer, la industria obliga a las aves a poner huevos durante todo el año. Y eso es lo que hacen. Las hembras de pavo ponen ahora 120 huevos al año y las gallinas, alrededor de 300. Eso supone el doble o el triple de lo que producirían en condiciones normales. Tras ese primer año se las mata, porque en el segundo año nunca pondrían el mismo número de huevos y la industria ha averiguado que resulta más barato matarlas y volver a empezar con otras que alimentar a todas esas aves que pondrán menos huevos. Estas prácticas explican por qué la carne de pollo es tan barata hoy en día, pero las aves pagan el precio.

Mientras la mayoría de la gente tiene una idea difusa de la crueldad que impera en las granjas industriales (jaulas pequeñas, matanzas violentas), ciertas técnicas que son de uso común no han llegado a la conciencia pública. Yo nunca había oído hablar de privaciones de luz y de comida. Desde que lo sé, no he querido volver a probar un huevo convencional. ¡Demos gracias a Dios por los «huevos de granja»! ¿No es cierto?

GRANJA INDUSTRIAL

Este término caerá en desuso en la próxima generación, ya sea porque hayan dejado de existir o porque no habrá granjas tradicionales con las que compararlas.

GRANJA TRADICIONAL

Una granja tradicional se define como una granja donde una familia posee los animales, dirige las operaciones y contribuye al trabajo de manera diaria. Hace dos generaciones, prácticamente todas las granjas eran así.

HÁBITO, LA FUERZA DEL

Mi padre, que se encargaba de la mayor parte de las tareas culinarias de casa, nos crio a base de productos exóticos. Comimos tofu antes de que el tofu fuera tofu. No es que le gustara el sabor, ni siquiera estaba al tanto de lo saludable que hoy sabemos que es. Simplemente le gustaba comer algo que no comía nadie más. Y no bastaba con usar una palabra poco conocida y adaptarla a una receta clásica. No, él hacía *nuggets* de setas, ragú de falafel y revuelto de gluten.

Gran parte de la aterradora galería de recetas de mi padre incluía la sustitución de un alimento por otro, a veces con el fin de aplacar a mi madre reemplazando un ingrediente ordinario no *kosher* por otro igualmente no *kosher* pero más elegante (el beicon de cerdo por el beicon de pavo), un ingrediente no muy sano por otro igualmente poco sano pero más elegante (el beicon de pavo por el beicon de soja), y a veces simplemente por demostrar que podía hacerse (como cuando sustituía la harina por alforfón). Algunas de sus sustituciones parecían ser el paralelo culinario de mandar a tomar viento a la naturaleza.

En una de mis últimas visitas a casa, encontré los siguientes alimentos en la nevera de mis padres: sucedáneos de *nuggets* y hamburguesas de pollo; sucedáneos de ristras de salchichas y hamburguesas; sustitutos de huevos y mantequilla, hamburguesas vegetales y chuletas vegetarianas. Podría deducirse que alguien que

tiene una docena de productos que imitan a la carne es vegano, pero eso no sólo sería incorrecto (mi padre es un decidido consumidor de carne), sino que significa no haberlo entendido en absoluto. Mi padre siempre ha cocinado a contracorriente. Su talento se apoya tanto en el existencialismo como en la gastronomía.

Nunca lo hemos cuestionado, e incluso llegó a gustarnos (aunque nunca invitábamos a nuestros amigos a cenar). Pudimos haberlo considerado el Mejor Cocinero del Mundo. Pero, tal y como sucedía con el plato de mi abuela, su comida no era comida. Era historia: nuestro padre era alguien a quien le gustaba correr riesgos controlados, que nos animaba a probar cosas nuevas sólo porque lo eran, que encajaba muy bien que la gente se riera de sus descabelladas recetas porque la risa era más valiosa que el propio sabor de la comida.

Algo que nunca tuvimos fue postre. Viví con mis padres durante dieciocho años y no recuerdo una sola comida familiar que incluyera algo dulce al final. No es que mi padre intentara protegernos de las caries. (No recuerdo que se preocupara mucho por si nos cepillábamos o no los dientes en aquella época). Simplemente creía que el postre era algo innecesario. La comida de verdad era claramente mejor, así que ¿para qué desperdiciar parte del espacio del estómago? Lo más increíble es que le creíamos a pies juntillas. Mis gustos (no sólo mis ideas sobre la comida, sino mis instintos inconscientes) se formaron en torno a esas lecciones. A día de hoy, los postres me emocionan menos que a cualquiera de mis conocidos, y siempre escogería una rebanada de pan negro antes que un pedazo de tarta.

¿En torno a qué lecciones se formarán los instintos de mi hijo? Aunque prácticamente he dejado de comer carne (a menudo, la sola visión de la carne roja me produce asco), el olor de una barbacoa sigue haciéndome salivar. ¿Qué hará salivar a mi hijo? ¿Será el primero de una generación a quien la carne no le produce ese efecto porque nunca la ha probado? ¿O sentirá aún más ganas de comerla precisamente por eso?

HUMANO

Los humanos son los únicos animales que tienen hijos deliberadamente, se mantienen en contacto con ellos (o no), se preocupan por sus cumpleaños, desperdician y pierden tiempo con ellos, les cepillan los dientes, sienten nostalgia, les quitan manchas; tienen religiones, leyes y partidos políticos; llevan símbolos puestos como recuerdo, se disculpan años después de haber ofendido a alguien, susurran, se tienen miedo a sí mismos, interpretan los sueños, ocultan los genitales, se afeitan, entierran cápsulas del tiempo y pueden escoger no comer algo por razones de conciencia. Las justificaciones para comer animales y para no hacerlo a menudo se reducen a la misma frase: no somos ellos.

INSTINTO

La mayoría de nosotros está familiarizada con las notables habilidades de las aves migratorias, capaces de encontrar su camino a través de varios continentes hasta dar con el lugar apropiado para anidar. Cuando lo aprendí, se me dijo que eso era «instinto». (Y el «instinto» sigue siendo la explicación más recurrente siempre que una conducta animal implica un exceso de inteligencia [*ver: INTELIGENCIA*]). El instinto, sin embargo, no explicaría satisfactoriamente por qué las palomas usan las rutas[94] de transporte humano para no perderse. Las palomas siguen autopistas y salen por determinadas salidas, siguiendo muchas veces la mayoría de las señales por las que se guían los humanos que conducen en tierra.

La inteligencia solía definirse como la capacidad intelectual (los empollones de siempre); ahora se habla de múltiples inteligencias, como la visual-espacial, la interpersonal, la emocional y la musical. Un guepardo no es inteligente porque pueda correr rápido. Pero su

extraordinaria habilidad para dividir el espacio (para hallar la hipotenusa, prever y tener en cuenta los movimientos de la presa) es una clase de trabajo mental a tener en cuenta. Tacharlo de instinto tiene tanto sentido como igualar la patada refleja que da un humano cuando el médico le golpea la rodilla con un martillo a chutar con éxito un penalty en un partido de fútbol.

INTELIGENCIA

Generaciones de granjeros saben que los cerdos listos aprenden a levantar los pestillos de sus corrales. Gilbert White[95], el naturalista británico, escribió en 1789 sobre una cerda que, tras levantar ese pestillo, «abría sucesivamente todas las verjas, y se iba por su cuenta hasta una granja lejana donde había un determinado macho; cuando había logrado su objetivo [¡qué gran forma de expresarlo!] volvía a casa de la misma forma».

Los científicos han documentado[96] que los cerdos tienen su propio lenguaje; acuden a las llamadas[97] (ya vengan de los humanos o de sus congéneres), juegan con juguetes[98] (y tienen sus preferencias) y se ha observado que van en ayuda de otros cerdos[99] cuando se les necesita. El doctor Stanley Curtis, un científico especializado en animales y afín a la industria, evaluó empíricamente las habilidades cognitivas de los cerdos entrenándolos para que jugaran a videojuegos con un *joystick* modificado para que lo pudieran usar con el hocico. No sólo aprendieron[100] los juegos, sino que lo hicieron con la misma rapidez que los chimpancés, demostrando una capacidad sorprendente para la representación abstracta. Y la leyenda de los cerdos levantando pestillos[101] no decae. El doctor Ken Kephart, colega de Curtis, no sólo confirma la habilidad de los cerdos para hacerlo, sino que añade que a menudo los cerdos trabajan en parejas, repiten las mismas trastadas y en algunos casos también levantan los pestillos de las cercas de sus compañeros. La

inteligencia del cerdo ha formado parte del folklore norteamericano; esa misma tradición ha decidido que peces y pollos son especialmente idiotas. ¿Lo son?

¿INTELIGENCIA?

En 1992, sólo 70 publicaciones[102] científicas daban cuenta de aprendizajes en peces. Una década más tarde dichas publicaciones habían ascendido a 500 (y hoy llegan a 640[103]). Lo que sabemos de estos animales ha sufrido una revisión rápida y drástica. Alguien que en los noventa fuera un experto mundial en las capacidades mentales de los peces, hoy apenas podría considerarse un simple aprendiz.

Los peces construyen complejos nidos[104], establecen relaciones monógamas[105], cazan en colaboración con otras especies[106] y usan herramientas[107]. Se reconocen mutuamente[108] como individuos (y recuerdan de quién pueden fiarse y de quién no). Toman decisiones[109] de manera individualizada, controlan el prestigio social[110] y compiten por mejorar de posición (tal y como se afirma en la publicación *Fish and Fisheries* usan «estrategias maquiavélicas de manipulación[111], castigo y reconciliación»). Disfrutan de una buena memoria a largo plazo[112], saben cómo pasarse el conocimiento de uno a otro a través de redes sociales y también son capaces de transmitir información[113] de una generación a otra. Incluso tienen[114] lo que la literatura científica denomina «tradiciones culturales» que se mantienen en el tiempo para seguir determinados patrones a la hora de alimentarse, educar, descansar o aparearse.

¿Y los pollos? También aquí ha habido una revolución en el conocimiento científico. La doctora Lesley Rogers, una prominente fisióloga animal, descubrió la lateralización en los cerebros de las aves[115]: la separación del cerebro en dos hemisferios, izquierdo y derecho, con diferentes especialidades, en un momento en que la

creencia generalizada era que tal característica sólo pertenecía al cerebro humano. (Hoy en día los científicos están de acuerdo[116] en que la lateralización está presente en todo el mundo animal). Tras cuarenta años de experiencia en investigación, Rogers aduce que el conocimiento[117] que ahora tenemos de los cerebros de las aves «ha dejado claro que poseen capacidades cognitivas equivalentes a las de los mamíferos, incluso a las de los primates». Esta autora afirma que tienen sofisticados recuerdos[118] que están «inscritos en función de una especie de secuencia cronológica que da lugar a una autobiografía única». Como en el caso de los peces[119], los pollos pueden pasar información de manera generacional. También se engañan[120] unos a otros y pueden rechazar la satisfacción[121] inmediata a cambio de una recompensa mayor.

Todas estas investigaciones han alterado nuestra idea de los cerebros de las aves en tal medida que en 2005 expertos científicos de todo el mundo se reunieron para iniciar el proceso de renombrar las partes de ese cerebro. Su propósito era reemplazar antiguos términos que implicaban funciones «primitivas» por la nueva constatación de que los cerebros de las aves procesan[122] información de una manera análoga (aunque distinta) a la del córtex cerebral humano.

La imagen de unos sesudos fisiólogos observando diagramas cerebrales y discutiendo para poner nombres a sus partes tiene una trascendencia mucho mayor. Pensad en el principio de la historia de los inicios de todo: Adán (sin Eva y sin guía divina) puso nombre a los animales. Siguiendo con su trabajo, decimos de los tontos que son cabezas de chorlito, de los cobardes que son gallinas y de los bobalicones que son unos pavos. ¿Son los mejores nombres que podemos ofrecer? Si hemos podido revisar la idea de que la mujer nace de la costilla del hombre, ¿no podemos revisar también las categorizaciones de los animales que, servidos con salsa barbacoa, acaban en nuestros platos en forma de costillas… o en el KFC que tenemos más cerca?

KFC

Siglas que antes correspondían a Kentucky Fried Chicken y que ahora no significan nada. KFC es posiblemente la empresa que más ha aumentado el sufrimiento mundial. KFC compra casi mil millones de pollos al año[123] (si apiñaras esos pollos cuerpo con cuerpo, cubrirían Manhattan de río a río y saldrían por las ventanas de los rascacielos más altos), de manera que sus prácticas tienen un importante efecto dominó sobre todos los sectores de la industria avícola.

KFC insiste[124] en que «está comprometido con el bienestar y el tratamiento humanitario de sus pollos». ¿Hasta qué punto podemos fiarnos de esas palabras? En un matadero de Virginia Occidental que provee a KFC, se comprobó que los trabajadores arrancaban[125] las cabezas de aves vivas, les escupían tabaco a los ojos, les rociaban la cara con pintura y las golpeaban brutalmente. Estos actos fueron presenciados docenas de veces. Pues este matadero no era la manzana podrida, sino el «Proveedor del Año». Imaginad lo que sucede en las manzanas podridas cuando nadie está mirando.

En la página web de KFC[126], la compañía asegura que: «Controlamos a nuestros proveedores de manera continuada para determinar si tratan a los animales que nos sirven de un modo humanitario. En consecuencia, es nuestro objetivo establecer tratos con los proveedores que prometan mantener esos elevados estándares y compartan nuestro compromiso con el bienestar animal». Esto es verdad a medias. KFC establece tratos con proveedores que *prometen* asegurar el bienestar. Lo que KFC no nos dice es que cualquier práctica de los proveedores accede automáticamente a dicha consideración (*ver*: CFE).

Otra de estas verdades a medias es la declaración de que KFC realiza auditorías de las instalaciones de los mataderos (el «control» al que se referían antes). Lo que no nos dicen es que se trata de las típicas auditorías *anunciadas*. KFC anuncia una inspección que tiene el propósito (al menos en teoría) de recabar información sobre conductas ilícitas de tal forma que proporciona mucho tiempo a los que van a ser inspeccionados para que cubran con un tupido velo todo lo que no desean que sea visto. No contentos con eso, los

informes que deben llevar a cabo esos auditores no contemplan ni una sola de las recomendaciones sobre el bienestar animal propuestas por los propios consejeros de KFC (ahora retirados), cinco de los cuales renunciaron debido a la frustración. Uno de ellos, Adele Douglass, declaró[127] al *Chicago Tribune* que en KFC «nunca celebramos reunión alguna. Jamás pidieron consejo, y luego alardeaban delante de la prensa de tener ese comité de expertos en bienestar animal. Me sentí totalmente utilizada». Ian Duncan, catedrático emérito[128] de Bienestar Animal de la Universidad de Guelph, otro exmiembro de ese consejo y uno de los más importantes expertos de Norteamérica en bienestar animal, afirmó que «los progresos se realizaban a un ritmo extremadamente lento, y por eso dimití. Todo iba siempre a suceder más adelante. Se limitaban a postergar las decisiones… Sospecho que las altas esferas de la empresa no creían de verdad que el bienestar de los animales fuera importante».

¿Cómo fueron sustituidos esos cinco miembros del consejo? El Consejo para el Bienestar Animal de KFC[129] incluye ahora al vicepresidente de Pilgrim's Pride, la empresa que dirige ese matadero nombrado «Proveedor del Año» donde se comprobó que algunos trabajadores trataban a las aves con gran sadismo; a uno de los directivos de Tyson Foods, que sacrifica a más de dos mil millones de pollos anualmente y donde también se descubrió, gracias a múltiples investigaciones, que ciertos empleados mutilaban a aves vivas (en una de ellas se constató que los empleados también orinaban[130] sobre los animales); y colaboraciones regulares de sus «propios ejecutivos y otros empleados». En esencia, KFC declara que sus consejeros desarrollaron programas para los proveedores, aunque proveedores y consejeros sean los mismos.

Al igual que su nombre, el compromiso de KFC con el bienestar animal no significa nada.

¿*KOSHER*[131]?

Tanto en casa como en la escuela hebrea me enseñaron que las leyes que rigen la dieta judía fueron dictadas en base a una idea: si los humanos deben forzosamente comer animales, deberíamos hacerlo humanitariamente y con humildad, respetando a las demás criaturas del mundo. No someter a los animales que vamos a comer a sufrimientos innecesarios, ya sea durante sus vidas o a la hora de matarlos, es una forma de pensar que me hacía sentir orgulloso de ser judío cuando era niño y de la que aún me enorgullezco a día de hoy.

Por esa razón, cuando se grabó un vídeo en el que (entonces) era el mayor matadero *kosher* del mundo, Agriprocessors, en Postville, Iowa, que mostraba cómo a unas reses plenamente conscientes se les arrancaba la tráquea y el esófago a través de la garganta, agonizaban durante casi tres minutos como resultado de una matanza lenta y torpe, y se las sometía a descargas eléctricas en la cara, el hecho me molestó más que otras veces que he tenido noticia de prácticas parecidas que tenían lugar en mataderos convencionales.

Fue un alivio que gran parte de la comunidad judía se declarara en contra del matadero de Iowa. El presidente de la Asamblea Rabínica del Movimiento Conservador[132], en un mensaje enviado a todos y cada uno de sus rabinos, afirmó: «Cuando una empresa que sostiene ser *kosher* viola la prohibición contra el *tza'ar ba'alei hayyim*, causando daño a una de las criaturas vivas creadas por Dios, esa empresa debe responder de ello ante la comunidad judía y, en última instancia, ante Dios». La Cátedra Ortodoxa[133] del departamento de Talmud de la Universidad Bar Ilan de Israel también expresó su protesta, y de un modo muy elocuente: «Puede ser que cualquier matadero que realice esa clase de sacrificios *kosher* sea culpable de *hillul hashem* (profanación del nombre de Dios), ya que insistir en que Dios sólo se preocupa de su ley ritual y no de su ley moral es profanar Su Nombre». Y, en una declaración conjunta[134], más de cincuenta rabinos influyentes, entre ellos el presidente de la Conferencia Reformista Central de Rabinos Norteamericanos y el decano del movimiento conservador de la Escuela Ziegler de Estudios Rabínicos, afirmaron que «la fuerte

tradición judía de inculcar compasión por los animales ha sido violada por estos maltratos sistemáticos y debe ser restaurada».

No tenemos ninguna razón para creer que la clase de crueldad que se comprobó que existía en Agriprocessors haya sido erradicada de la industria *kosher*. No puede serlo, mientras siga dominando el modelo de granja industrial.

Esto suscita una difícil cuestión, que propongo no como motivo de reflexión teórica sino como una posibilidad de tipo práctico: en *nuestro* mundo (no el de pastores y ovejas de la Biblia, sino este mundo superpoblado donde los animales son tratados, legal y socialmente, como bienes materiales), ¿podemos comer carne sin «causar dolor a una de las criaturas creadas por Dios», evitar (incluso tomándonos todas las molestias posibles) «la profanación del nombre de Dios»? ¿El término de carne *kosher* no es ya en sí mismo una contradicción?

PETA

Se pronuncia como la palabra que designa el pan en Oriente Próximo, y, entre los granjeros que he conocido, es mucho más conocida que este. La mayor organización defensora de los derechos de los animales en el mundo, *People for the Ethical Treatment of Animals* tiene más de dos millones de afiliados.

Los chicos de PETA son capaces de hacer cualquier cosa legal para publicitar sus campañas, sin importarles lo mal que queden (lo cual impresiona) ni a quién insulten (lo cual impresiona algo menos). Distribuyen *unhappy meals* entre los niños con la imagen de Ronald McDonald ensangrentado y blandiendo un cuchillo de carnicero. Imprimen adhesivos, como los que suelen pegarse a los tomates, con la frase: «Arrójame contra los que llevan pieles». Lanzaron un mapache muerto contra la editora de *Vogue*, Anna Wintour, mientras almorzaba en el Four Seasons (y le enviaron tripas infestadas de gusanos al despacho), se han cebado en

presidentes y en miembros de la realeza, distribuido panfletos en los colegios con la inscripción «¡Tu papá mata animales!», y pidieron al grupo Pet Shop Boys que cambiara su nombre por el de Rescue Shelter Boys (el grupo no lo hizo, pero admitió que merecía la pena pensárselo). Resulta difícil no burlarse y admirar a la vez su obstinada energía, y fácil ver por qué a nadie le gustaría ser el objetivo de sus obstinados empeños.

Sea cual sea la opinión que se tenga de ellos, lo cierto es que ninguna otra organización despierta el mismo miedo en la industria de las granjas y sus aliados. La gente de PETA es eficaz. Cuando decidió tomar como objetivo las compañías de comida rápida, la científica más famosa y poderosa del país, Temple Grandin (responsable del diseño de la mitad de los mataderos de ganado de la nación), afirmó que veía más mejoras en el trato humanitario[135] en un año del que había visto en los treinta años que llevaba en activo. Steve Kopperud (un consejero de la industria de la carne que ha dado seminarios anti-PETA durante una década), quizá el mayor enemigo de esa organización en todo el planeta, lo expresa así: «La industria es bastante consciente[136] de lo que PETA es capaz de hacer como para meter el miedo en el cuerpo de muchos ejecutivos». No me sorprendió en absoluto enterarme de que toda clase de empresas mantienen negociaciones habituales con PETA y van haciendo cambios en sus formas de tratar a los animales para evitar convertirse en el objetivo de ese grupo.

A PETA se le ha acusado en varias ocasiones de recurrir a estrategias cínicas para llamar la atención, lo cual no es del todo falso. Y también de defender que animales y seres humanos deberían ser tratados de forma igualitaria, lo cual sí lo es. (¿Qué diantre significaría eso? ¿Que las vacas puedan presentarse a las elecciones?). No se trata de un grupo de gente especialmente emocional; de hecho, tienden a la hiperracionalidad y están centrados en conseguir su austero ideal. «Los animales no nos pertenecen: no tenemos derecho a comerlos, usar su piel, experimentar con ellos ni utilizarlos como entretenimiento», que es tan conocido como las fotos de Pamela Anderson en traje de baño. Para muchos será una sorpresa que PETA se manifieste a favor de la eutanasia: ante la disyuntiva de que un perro tenga que vivir encerrado en una caseta o bien ser sacrificado, PETA no sólo opta

por esto último sino que aboga por ello. Se oponen a matar, pero aún se oponen más al sufrimiento. La gente de PETA ama a sus perros y gatos (muchos se llevan a sus mascotas a las oficinas de PETA), pero no los impulsa una ética de sé bueno con tus animalitos-de-compañía. Quieren la revolución.

Llaman a su revolución «derechos de los animales», pero los cambios que ha conseguido PETA para los animales de granja (su mayor preocupación) suponen más una victoria en su bienestar que en sus derechos propiamente dichos: menos animales por jaula, mataderos regulados, transportes menos abarrotados, etcétera. Las técnicas de PETA rozan a menudo el vodevil (o el mal gusto), pero ese enfoque sin complejos ha logrado modestas mejoras que, según la opinión de la mayoría, no van lo bastante lejos. (¿Acaso alguien se opone a la regulación de las condiciones de los mataderos o del transporte de animales?). En última instancia, la controversia sobre PETA tiene menos que ver con la organización que con aquellos de nosotros que nos alzamos como jueces de ella: es decir, con la incómoda constatación de que «esa gente de PETA» ha asumido como suyos unos valores que nosotros hemos sido demasiado cobardes u olvidadizos para defender.

PROCESAMIENTO

Mataderos y carnicerías. Incluso la gente que no cree que debamos demasiado a los animales mientras están vivos sostiene que merecen una «muerte digna». El ranchero más macho, el más acérrimo defensor de marcar a su ganado a fuego y de usarlo como comida, estará de acuerdo con el activista vegano en lo que se refiere a matar de una forma humanitaria. ¿Es esto lo único en que podemos coincidir?

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Aplicado a la carne, los huevos, y de vez en cuando incluso al atún (¿atún ecológico?), la etiqueta que califica a un producto como tal sólo es palabrería. No debería proporcionar más paz mental que los calificativos de «natural», «fresco» o «mágico».

Para que su carne sea considerada ecológica, durante sus vidas los pollos han tenido que disfrutar de «acceso al exterior[137]», lo cual, si uno toma las palabras en sentido literal, no significa nada. (Imaginad un cobertizo que contiene treinta mil pollos, con una puertecilla en un extremo que da a un trozo de tierra de cuatro palmos y que, en la mayor parte de ocasiones, está cerrada).

El USDA ni siquiera tiene una definición[138] de lo que significa «ecológico» en el caso de las gallinas y en su lugar confía en los testimonios de los productores para la exactitud de la descripción. Muy a menudo, los huevos salidos de granjas industriales (donde las gallinas viven amontonadas en enormes e inhóspitas naves) se venden con la etiqueta de eco o biológicos. (La etiqueta de «no enjaulados» está regulada pero significa poco más de lo que dice en sentido literal: no están en jaulas). Uno puede asumir sin miedo a equivocarse que la mayoría de esas gallinas que «no viven enjauladas» sufren la amputación del pico[139], y son drogadas y cruelmente sacrificadas cuando desciende su «rendimiento». Podrías tener a un puñado de gallinas debajo de una pila y decir que viven en condiciones «ecológicas».

PRODUCTOS FRESCOS

Más palabrería. Según el USDA[140], los pollos y pavos «frescos» no han pasado nunca por temperaturas internas inferiores a 26 grados ni superiores a 40. El pollo fresco puede ser congelado (de ahí la paradoja de «congelados frescos»), y el tiempo no forma parte

de lo que se mide al evaluar la frescura. Técnicamente hablando, un pollo infestado de fármacos y salpicado de heces puede ser fresco, libre y orgánico, y venderse legalmente en el supermercado (eso sí: hay que limpiarle la mierda).

PRODUCTOS ORGÁNICOS[141]

¿Qué significa «orgánico»? No es que no quiera decir nada, pero sí mucho menos de lo que damos por sentado. Para que la carne, la leche y los huevos sean etiquetados como orgánicos, el USDA exige que los animales deben haber sido: (1) criados a base de comida orgánica (es decir, pastos cultivados sin ayuda de pesticidas o abonos sintéticos); (2) ser examinados durante todo su ciclo vital (es decir, dejar constancia documental); (3) no ser alimentados con antibióticos u hormonas del crecimiento; y (4) tener «acceso al exterior». Tristemente, el significado real de este último criterio ha quedado reducido a la mínima expresión: en algunos casos, ese «acceso al exterior» puede no significar más que disfrutar de la posibilidad de mirar hacia afuera por una ventana enrejada.

En general los alimentos orgánicos son casi siempre más seguros, a menudo dejan una menor huella ecológica y son mejores para la salud. No son necesariamente, sin embargo, más humanitarios. «Orgánico» sí indica un mayor cuidado por el bienestar si hablamos de gallinas o ganado. También *puede* indicarlo en el caso de los cerdos, aunque resulta menos seguro. Para los pollos y los pavos, sin embargo, «orgánico» no tiene por qué significar nada que se relacione con su bienestar. Puedes llamar «orgánico» a tu pavo y torturarlo diariamente.

RADICAL

Prácticamente todo el mundo coincide en que los animales pueden sufrir en formas que merecen ser tenidas en cuenta, aunque no nos pongamos de acuerdo en cómo es ese sufrimiento o hasta qué punto es importante. En los sondeos de opinión, un 96 por ciento[142] de los norteamericanos defiende que los animales merecen protección legal, un 76 por ciento[143] dice que les importa más el bienestar animal que el bajo precio de la carne, y casi dos tercios[144] abogan por dictar no sólo leyes sino «leyes estrictas» en relación con el trato que reciben los animales de granja. Costaría mucho encontrar otro tema que suscitara tal grado de acuerdo generalizado.

Otro tema que suscita el consenso entre la mayoría de la gente es la importancia del medio ambiente. Esté uno a favor o no de las plataformas petrolíferas submarinas, crea uno o no en el calentamiento global, defienda uno o no su todoterreno o las energías alternativas, todos reconocemos que el aire que respiramos y el agua que bebemos son importantes. Y que lo serán para nuestros hijos y nietos. Incluso los que siguen negando que el medio ambiente esté en peligro coincidirían en que, si lo estuviera, eso representaría un problema.

En Estados Unidos los animales de granja representan[145] más del 99 por ciento de todos los animales con los que los humanos interactúan directamente. En términos del efecto sobre el «mundo animal» que tienen los actos humanos —ya sea el sufrimiento de los animales, temas de biodiversidad o la interdependencia de especies en un equilibrio construido por la evolución durante millones de años—, nada tiene un mayor impacto que las decisiones sobre nuestra dieta cotidiana. De la misma forma que ninguno de nuestros actos tiene el mismo potencial directo para causar tanto sufrimiento animal como comer carne, ni ninguna de nuestras elecciones tiene mayor impacto en el medio ambiente.

Nuestra situación es extraña. Prácticamente todos estamos de acuerdo en que importa cómo tratamos a los animales y el medio ambiente, y sin embargo pocos dedicamos tiempo a pensar en nuestra relación más importante con ambos. Más raro aún: aquellos que escogen actuar según estos valores indiscutidos, negándose a

comer animales (lo cual, según la opinión generalizada, reduce tanto el número de animales maltratados como las secuelas ecológicas) son a menudo tomados por radicales o marginales.

SENTIMENTALISMO

Es la valoración de las emociones por encima de la realidad. El sentimentalismo está considerado en general como una muestra de debilidad, algo pasado de moda. A menudo, aquellos que expresan preocupación (o incluso un mínimo interés) por las condiciones en que se cría a los animales de granja son acusados de sentimentalismo. Pero merece la pena dar un paso atrás y preguntarse quién es el sentimental y quién el realista.

¿Preocuparse por saber cómo es el trato que reciben los animales en las granjas es enfrentarnos a los hechos respecto de los animales y nosotros mismos, o una evitación? ¿Defender que al sentimiento de compasión debería dársele más valor que a una hamburguesa barata (o que a una hamburguesa en general) es una expresión emotiva e impulsiva o un compromiso con la realidad y nuestras intuiciones éticas?

Dos amigos van a comer. Uno dice: «Me apetece una hamburguesa». Y la pide. El otro dice: «Me apetece una hamburguesa». Pero recuerda que hay cosas más importantes que lo que le apetece en ese momento y pide otra cosa. ¿Quién es el sentimental?

SEPARACIÓN ENTRE LAS ESPECIES

El zoo de Berlín (Zoologischer Garten Berlin) alberga mayor número de especies que cualquier otro de los 1400 zoos del mundo. Inaugurado en 1844, fue el primer zoológico de Alemania (los primeros animales salvajes fueron donados por Federico Guillermo IV de su propia reserva) y sus 2,6 millones de visitantes al año lo convierten en el parque de esas características más popular de Europa. Los bombardeos aliados destruyeron casi toda su infraestructura en 1942, y sólo sobrevivieron noventa y un animales. (Resulta increíble que en una ciudad donde la gente talaba los árboles de la calle para hacer leña llegara a sobrevivir animal alguno). Hoy tiene alrededor de quince mil. Pero la mayoría de la gente sólo se fija en uno.

Knut, el primer oso polar nacido en el zoo en treinta años, llegó a este mundo el 5 de diciembre de 2006. Fue rechazado por su madre, *Tosca*, de veintidós años, una osa retirada de un circo alemán, y su hermano gemelo murió cuatro días después. Un prometedor inicio para un telefilme malo, pero no para una vida. El pequeño *Knut* pasó sus primeros cuarenta y cuatro días en la incubadora. Su guardián, Thomas Dörflein, dormía en el zoo con el fin de cuidar de él las veinticuatro horas. Dörflein lo alimentaba con biberones cada dos horas, le tocaba *Devil in Disguise* de Elvis con la guitarra para que se durmiera, y acabó lleno de cortes y magulladuras. Al nacer, *Knut* apenas pesaba un kilo, pero cuando lo vi, tres meses después, había más que doblado ese peso. Si todo va bien, un día pesará doscientas veces más.

Decir que Berlín adora a *Knut* es quedarse muy corto. El alcalde, Klaus Wowereit, buscaba fotos nuevas de *Knut* en las noticias todas las mañanas. El equipo de hockey de la ciudad, el Eisbären, pidió al zoo si podía adoptarlo como mascota. Numerosos blogs, incluido uno de *Der Tagesspiegel*, el periódico más leído de Berlín, se dedicaron a seguir los progresos de *Knut* hora a hora. Tenía su propio *podcast* y su propia cámara web. Incluso reemplazó a las modelos en *topless* en varios periódicos.

Cuatrocientos periodistas asistieron a la presentación en público de *Knut*, muchos más de los que cubrieron la cumbre de la Eurozona que tenía lugar al mismo tiempo. Había corbatas con *Knut*, mochilas con *Knut*, placas conmemorativas de *Knut*, pijamas de *Knut*, figuritas de *Knut* y probablemente, aunque debo admitir que no lo he

comprobado, bragas con *Knuts* estampados. *Knut* tiene como padrino a Sigmar Gabriel, el ministro alemán de Medio Ambiente. Otro animal del zoo, la osa panda *Yan Yan*, murió debido a la popularidad de *Knut*. Los cuidadores del zoo piensan que las treinta mil personas que se acumularon para ver a *Knut* abrumaron a *Yan Yan* (ya fuera sobreexcitándola o provocándole una depresión mortal, eso no me quedó claro). Y hablando de muerte, cuando un grupo proderechos de los animales planteó el argumento —sólo en teoría, dijeron luego— de que para criar a un animal en esas condiciones era mejor sacrificarlo, los escolares invadieron las calles gritando: «*Knut* debe vivir». Los aficionados al fútbol jaleaban a *Knut* en lugar de a sus equipos.

Si cuando vas a ver a *Knut* tienes hambre, puedes comprar una salchicha en un puesto situado a unos metros del oso. Venden «Wurst de *Knut*», hechas con carne de cerdos criados en granjas industriales, que son al menos tan inteligentes y merecedores de nuestra consideración como *Knut*. Esto es lo que separa a unas especies de otras.

SUFRIMIENTO

¿Qué es el sufrimiento? La pregunta da por sentado que hay un sujeto que sufre. Todos los desafíos serios a la idea de que los animales sufren tienden a afirmar que los animales «sienten el dolor», pero al mismo tiempo les niegan la clase de esencia (la «subjetividad» o ese mundo general mental-emocional) que haría que ese sufrimiento fuera significativamente análogo al nuestro. Creo que esta objeción da en algo que es muy real y está muy presente en mucha gente: la sensación de que el sufrimiento animal pertenece a otro orden y, por tanto, aunque sea lamentable no es verdaderamente importante.

Todos albergamos fuertes intuiciones sobre el significado del sufrimiento, pero puede ser extremadamente difícil plasmarlas en

palabras. Ya de niños aprendemos qué es el sufrimiento con nuestras experiencias con otros seres del mundo: tanto humanos, normalmente miembros de la familia, como animales. La palabra «sufrimiento» siempre implica una intuición o una experiencia compartida con otros: un drama común. Por supuesto, existen sufrimientos exclusivamente humanos (los sueños rotos, la experiencia del racismo, la vergüenza del propio cuerpo, etcétera), pero ¿conlleva eso la conclusión de que el sufrimiento animal no es «auténtico sufrimiento»? La parte más importante de las definiciones o reflexiones sobre el sufrimiento no es la que nos habla sobre su parte fisiológica (conexiones neuronales, nociceptores, hormonas, receptores neuronales de opiáceos), sino la que nos dice quién sufre y cuánto debería importar ese sufrimiento. Seguro que existen modos filosóficamente coherentes de imaginar el mundo y el significado del sufrimiento para alcanzar una definición que no se aplique a los animales. A pesar de que esto choque con el sentido común, os aseguro que puede hacerse. Así pues, si tanto quienes afirman que los animales sufren como los que lo niegan pueden ofrecer argumentos sólidos y presentar pruebas convincentes, ¿deberíamos dudar de ese sufrimiento animal? ¿Deberíamos concluir que los animales quizá no sufran de verdad, no de la forma que importa más?

Como podéis adivinar yo diría que no, pero no pienso entrar a discutirlo. Es más, creo que el punto esencial es percatarse simplemente de la magnitud de lo que está en juego cuando preguntamos:

«¿Qué es el sufrimiento?».

¿Qué es el sufrimiento? No estoy seguro de *qué* es, pero sé que el sufrimiento es el origen de todas las imágenes, gritos y gruñidos (crudos e interpretables, pequeños y grandes) que nos conciernen. La palabra define nuestra mirada más aun que aquello que miramos.

Jugando al escondite

En una jaula típica[146] de las que se usan para gallinas, cada ave tiene unos 430 centímetros cuadrados de espacio: exactamente la misma área del rectángulo que se ve anteriormente. La mayoría de las aves no enjauladas disfrutan aproximadamente de la misma cantidad de espacio[147].

1

No soy la clase de persona que se mete en la granja de un desconocido en mitad de la noche

Vestido de negro, estoy en mitad de ninguna parte en mitad de la noche. Con los zapatos forrados por fundas quirúrgicas y las manos, temblorosas, enfundadas en guantes de látex. Me cacheo por quinta vez para comprobar que llevo encima todo lo necesario: linterna de infrarrojos, documentación con foto, 40 dólares en efectivo, cámara de vídeo, una copia del código penal de California, apartado 597e, una botella de agua (que no es para mí), el móvil en silencio, un megáfono. Apagamos el motor y descendemos en punto muerto los últimos treinta metros hasta llegar al punto que habíamos descubierto unas horas antes, durante una de la media

docena de exploraciones que hemos hecho del lugar. Esta parte aún no da miedo.

Esta noche me acompaña una activista por los derechos de los animales, C. Hasta que la recogí no caí en la cuenta de que había imaginado a alguien que inspirara confianza. C es bajita y menuda. Lleva gafas de aviador, chanclas y aparatos dentales.

—Tienes muchos coches —observé cuando fui a recogerla a su casa.

—Ahora vivo con mis padres.

Mientras avanzábamos por la autopista a la que los de por allí llaman la Carretera de la Sangre, tanto por el elevado número de accidentes como por el número de camiones que la toman para transportar animales al matadero, C me explicó que a veces *entrar* es tan simple como traspasar una verja abierta, aunque esto cada vez es menos frecuente dadas las preocupaciones por la bioseguridad y por los *buscalíos*. Hoy en día suele haber vallas que saltar. De vez en cuando se encienden las luces y se disparan las alarmas. De vez en cuando hay perros, de vez en cuando están sueltos. En una ocasión ella se encontró con un toro que campaba a sus anchas entre los cobertizos, a la espera de embestir contra los intrusos vegetarianos.

—Un toro —medio repetí, medio pregunté, sin el menor propósito lingüístico.

—El macho de la vaca —repuso ella bruscamente mientras rebuscaba en una bolsa llena de unos objetos que recordaban a los utensilios de la consulta de un dentista.

—¿Y si esta noche nos encontramos un toro?

—Eso no pasará.

Uno de esos tipos que se te pegan al coche me obligó a hacer lo propio: delante tenía un camión lleno hasta los topes de pollos que iban camino del matadero.

—Sólo como hipótesis.

—Quédate muy quieto —C aconsejó—. Creo que no son capaces de ver objetos inmóviles.

Si la pregunta es «¿Alguna de las incursiones de C ha ido mal de verdad?», la respuesta es sí. Hubo una vez en que acabó en un foso de estiércol, con sendos conejos agonizantes bajo los brazos, y se encontró (literalmente) con la mierda al cuello. Y otra noche se vio

obligada a pasarla en una oscuridad impenetrable con veinte mil desgraciados animales y sus efluvios, tras quedarse encerrada accidentalmente en el cobertizo. Y uno de sus compañeros sufrió un contagio de salmonelosis, de consecuencias casi fatales, al coger un pollo.

Las plumas se acumulaban en el parabrisas. Accioné los limpiaparabrisas y pregunté:

—¿Qué es todo eso que llevas en la bolsa?

—Es por si hace falta llevar a cabo un rescate.

No tenía ni idea de a qué se refería, y no me gustaba nada.

—Vale, me has dicho que crees que los toros no ven objetos inmóviles. Pero ¿no crees que eso es algo de lo que valdría la pena asegurarse? No quiero darle más importancia de la cuenta, pero…

«… pero ¿en qué diablos me he metido?». No soy periodista, activista, veterinario, abogado ni filósofo, honrosas profesiones de quienes han realizado este viaje anteriormente. No estoy preparado para nada. Y desde luego no soy de los que consiguen quedarse quietos delante de un toro.

Nos detenemos por fin en el camino de guijarros, junto al lugar planeado, y esperamos a que en nuestros relojes sincronizados sean las 3:00, el momento previsto. No se oye el perro que habíamos visto durante el día, aunque eso supone un magro consuelo. Saco el pedazo de papel del bolsillo y lo releo por última vez…

> En caso de que un animal doméstico se vea… incautado y siga careciendo de la comida y el agua necesarias durante más de doce horas consecutivas, es legal que cualquier persona, de forma ocasional, cuando sea necesario, irrumpa dondequiera que esté confinado el animal y lo provea de la comida y agua imprescindibles para su subsistencia, siempre y cuando el animal permanezca confinado allí. Dicha persona no puede ser acusada de allanamiento…

…lo cual, a pesar de constar en una ley estatal, es casi tan tranquilizador como el silencio de Cujo. Imagino a un granjero, recién sacado de la fase REM del sueño y armado, topándose con un tipo como yo, que apenas distingue la rúcula del ruibarbo, revisando las condiciones de vida de sus pavos. Me apunta con la

escopeta de cañón doble, mi esfínter se relaja, ¿y entonces qué? ¿Esgrimo ante él la sección 597e del código penal de California? ¿Eso detendrá por un momento el dedo que presiona el gatillo?

Ya es la hora.

Usamos una serie de teatrales señas con las manos para comunicar lo que un simple susurro habría hecho con la misma eficacia. Pero hemos hecho voto de silencio: ni una palabra hasta que estemos a salvo, de camino a casa. El giro del índice enguantado significa «Vamos allá».

—Tú primero —suelto yo.

Y ahora llegamos a la parte que sí da miedo.

Para su reiterada consideración

A quien corresponda, en Tyson Foods:

Añado esta a mis cartas previas enviadas con fechas de 10 de enero, 27 de febrero, 15 de marzo, 20 de abril, 15 de mayo y 7 de junio. Como les decía en esas cartas, hace poco que soy padre y estoy deseoso de recabar tanta información como sea posible sobre la industria de la carne, con el fin de tomar fundamentadas decisiones sobre la alimentación de mi hijo. Dado que Tyson Foods es la primera empresa mundial productora de pollo, ternera y cerdo, es un punto de referencia ineludible. Me complacería visitar algunas de sus granjas y hablar con los representantes de la empresa sobre los detalles de funcionamiento de estas, así como del tema del bienestar de los animales y otros aspectos relacionados con el medio ambiente. En caso de que fuera posible, también me gustaría mantener una charla con alguno de los granjeros que trabajan para ustedes. Estoy disponible prácticamente a cualquier hora aunque se me avise con poca antelación, y no me importa desplazarme si hace falta.

Dada su «filosofía familiar» y su reciente campaña publicitaria con el eslogan «Tu familia no merece menos», supongo que comprenderán mis deseos de ver con mis propios ojos de dónde sale la comida que doy a mi hijo.

Muchas gracias por su reiterada consideración.

Saludos cordiales,

JONATHAN SAFRAN FOER

Un triste negocio

Hemos aparcado a unos cientos de metros de la granja porque descubrió en una foto por satélite que era posible llegar a los cobertizos a través de un huerto de albaricoques adyacente. Nuestros cuerpos doblan las ramas mientras caminamos en silencio. Son las seis de la mañana en Brooklyn, lo que significa que mi hijo no tardará en despertarse. Se removerá en la cuna durante unos minutos y luego soltará un grito —se pone de pie sin saber cómo volver a sentarse—; mi mujer lo cogerá en brazos, se lo llevará a la mecedora, se lo acercará al cuerpo y le dará de comer. Todo esto —esta excursión que estoy haciendo en California, las palabras que escribo en el ordenador de Nueva York, las granjas que he visitado en Iowa, Kansas y Puget Sound— me afecta de un modo que podría olvidar o ignorar más fácilmente si no fuera padre, hijo o nieto: si, como nadie en el mundo, comiera solo.

Unos veinte minutos después se para y hace un giro de noventa grados. No tengo ni idea de cómo sabe que debe pararse justo ahí, junto a un árbol que en nada se distingue de los centenares que hemos dejado atrás. Recorremos una docena de metros más, a través de un conjunto de árboles idénticos, y llegamos, como unos balseros a una catarata. A una docena de metros más, veo, a través

del follaje, una valla de alambre y, más allá, la granja.

La granja está compuesta por siete cobertizos[148]: cada uno de ellos mide unos 15 metros de ancho por 150 metros de largo, y aloja en su interior a 25.000 aves. Pero lo cierto es que aún no conozco esos datos.

Junto a los cobertizos hay un granero inmenso, que parece más sacado de *Blade Runner* que de *La casa de la pradera*. Unas tuberías metálicas surcan los contornos de los edificios, unos enormes ventiladores sobresalen y hacen ruido, y los focos dan una apariencia extrañamente diurna al lugar. Todos tenemos una imagen mental de lo que es una granja, y para la mayoría probablemente consta de campos, establos, tractores y animales, o al menos alguna de esas cosas. Dudo que exista un solo ser sobre la Tierra que no esté en el negocio agrícola que imagine lo que tengo ante los ojos al pensar en una granja. Y sin embargo aquí está la clase de granja que produce casi el 99 por ciento de la carne que se consume en Norteamérica.

Con sus guantes de astronauta consigue separar los alambres de la valla hasta abrir un orificio lo bastante grande para que me introduzca por él. Se me enganchan los pantalones, pero son de usar y tirar: los he comprado para esto. Ella me pasa los guantes y yo mantengo abierto el agujero para que entre.

La superficie tiene un aspecto lunar. A cada paso, mis pies se hunden en una mezcla de abono animal, suciedad y no sé qué más, que ha sido arrojado alrededor de los cobertizos. Tengo que apretar los dedos para evitar que los zapatos queden pegados a ese ávido barro. Voy en cuclillas, para hacerme lo más pequeño posible, y llevo las manos en los bolsillos para evitar que su contenido tintinee. Nos movemos con rapidez, pasamos el claro sin hacer el menor ruido y llegamos a las filas de cobertizos, cuyas sombras nos permiten movernos con mayor libertad. Los enormes ventiladores —unos diez, de un metro y medio de diámetro— se encienden y apagan de forma intermitente.

Nos acercamos al primer cobertizo. Se ve luz por debajo de la puerta. Es una noticia buena y mala a la vez: buena, porque no tendremos que usar las linternas, que, según me ha dicho, asustan a los animales y que en el peor de los casos podrían generar un barullo de graznidos; mala, porque si algún guarda abre la puerta

nos será imposible escondernos. Me pregunto: ¿para qué tendrán iluminado en plena noche un cobertizo lleno de animales?

Oigo ruido en el interior: el zumbido de las máquinas se mezcla con algo que suena parecido al susurro del público o al ruido que haría una tienda de lámparas de araña durante un terremoto. Se debate con la puerta y luego me hace señas de que debemos pasar al siguiente cobertizo.

Pasamos varios minutos así, en busca de una puerta que no esté cerrada con llave.

Otra pregunta: ¿para qué iba a cerrar con llave un granjero las puertas de su granja de pavos?

No puede ser porque tema que alguien vaya a robarle el equipamiento o los animales. No hay material que robar en esos cobertizos, y los animales no merecen el esfuerzo hercúleo que sería necesario para llevarse a un número significativo de ellos. Los granjeros no cierran con llave las puertas para que no escapen los animales. (Los pavos no saben girar los pomos). Y a pesar de las señales, tampoco es por un tema de bioseguridad. (La valla de alambres basta para mantener alejados a los curiosos). Entonces, ¿para qué?

En los tres años que pasaré inmerso en el tema nada me desasosegará más que las puertas cerradas. Nada capturará mejor el triste negocio que suponen las granjas industriales. Y nada me afianzará más en el propósito de escribir este libro.

En realidad, las puertas cerradas son el menor de los detalles. No he sabido nada de Tyson, ni de ninguna otra empresa a las que he escrito. (Decir «no» envía una clase de mensaje. No decir nada envía otra totalmente distinta). Incluso las organizaciones de investigación con personal pagado chocan constantemente con el secretismo que rodea la industria. Cuando la prestigiosa y respetable Comisión Pew decidió financiar un estudio de dos años que analizara el impacto de las granjas industriales, concluyó que:

> Se han puesto serios obstáculos a que la comisión completara su trabajo y llegara a unas recomendaciones consensuadas… De hecho, mientras que algunos representantes de la industria recomendaron a posibles autores para que se encargaran de los informes técnicos para

> la comisión, otros desanimaban a esos mismos autores de que colaboraran con nosotros amenazándolos con retirar los fondos de sus centros o universidades. Hemos topado con la enorme influencia de la industria en todo momento: en la investigación académica, en el desarrollo de políticas agrícolas, en las regulaciones gubernamentales y en las fuerzas de la ley.

Los poderes fácticos de las granjas industriales saben que su modelo de negocio depende de que los consumidores no puedan ver (ni oír) lo que hacen.

El rescate

Se oyen voces masculinas procedentes del granero. ¿Por qué están trabajando a las 3:30 de la madrugada? Las máquinas se ponen en marcha. ¿Qué máquinas son? Estamos en mitad de la noche y están pasando cosas. ¿Qué pasa?

—He encontrado una —susurra. Al correr la pesada puerta de madera, aparece un paralelogramo de luz. Entra. La sigo y cierro la puerta. Lo primero que me llama la atención es una colección de máscaras de gas que hay en la pared. ¿Para qué quieren máscaras de gas en una granja?

Avanzamos de puntillas. Hay decenas de miles de crías de pavo. Del tamaño de un puño, con plumas del color del serrín, resultan casi invisibles sobre el serrín del suelo. Las crías se apiñan en grupos, dormidas bajo las lámparas de calor instaladas para sustituir la calidez que les habrían proporcionado sus madres cluecas. ¿Dónde están esas madres?

Hay una orquestación matemática en esa densidad. Aparto la mirada de las aves por un instante y recorro con ella el edificio: luces, alimentadores, ventiladores y lámparas de calor separadas a una distancia constante para lograr un artificial ambiente diurno.

Aparte de los animales, no hay allí nada que pueda considerarse *natural*: ni un trozo de tierra, ni una ventana que deje entrar la luz de la luna. Me sorprende lo fácil que resulta olvidar la vida anónima que se desarrolla allí y simplemente admirar la sinfonía tecnológica que regula de manera tan precisa las coordenadas de este pequeño mundo, ver la eficacia y la habilidad de la máquina, y después tomarse a las aves como extensiones o simples engranajes de esa máquina: partes de ella, en lugar de seres vivos. Verlo de cualquier otra forma requiere un esfuerzo.

Me fijo en una cría en concreto, en cómo se debate para abrirse camino hacia el centro del grupo, más cerca de la estufa. Y luego en otra, que está justo bajo la estufa, aparentemente satisfecha como un perro que dormita al sol. Luego en otra, que no se mueve, ni siquiera parece respirar.

Al principio la situación no parece tan mala. Está lleno, pero los animales parecen tranquilos. (Y las salas de recién nacidos en los hospitales también están llenas y son interiores, ¿no?). Y son monos. La alegría de ver por fin lo que he venido a ver, y encontrarme delante de todos esos bebés animales, me hace sentir bien.

C está dando agua a unas aves con aspecto agotado en otra parte del cobertizo, así que voy de puntillas y exploro el lugar, dejando difusas huellas en el serrín. Empiezo a sentirme más cómodo con los pavos, me apetece acercarme a ellos aunque no tocarlos. (El primer mandamiento de C fue que no los tocara). Cuanto más me acerco, más veo. Los extremos de sus picos están ennegrecidos, al igual que los extremos de sus patas. Algunos tienen manchas rojas en la cabeza.

Como hay muchos animales, tardo varios minutos en descubrir cuántos están muertos. Los hay manchados de sangre; los hay cubiertos de llagas. Algunos parecen haber sido atacados a picotazos; otros están deshidratados, agrupados como si fueran un montón de hojas secas. Algunos están deformados. Los muertos son la excepción, pero están por todas partes.

Voy hacia donde C está. Llevamos ahí diez minutos y no quiero tentar a la suerte. Ella está arrodillada junto a algo. Me acerco y me arrodillo a su lado. Hay una cría temblando, con las patas abiertas, los ojos cerrados. Costras en la piel, sin plumas. Tiene el pico

ligeramente abierto y sacude la cabeza hacia delante y hacia atrás. ¿Cuánto tiempo tendrá? ¿Una semana? ¿Dos? ¿Ha nacido así o le ha pasado algo? ¿Qué puede haberle sucedido?

Pienso que ya sabrá lo que hay que hacer para salvarla. Y así es. De la bolsa saca un cuchillo. Con una mano sujeta la cabeza de la cría —¿para mantenerla quieta o para taparle los ojos?— y con la otra le rebana el cuello.

2

Soy la clase de persona que se encuentra en la granja de un desconocido en mitad de la noche

Fue duro sacrificar a la cría de pavo la noche de nuestra visita a la granja. Hace muchos años, trabajé en una planta avícola. Mi puesto era el de matador de refuerzo, lo que significaba que era responsabilidad mía rebanar las gargantas de los pollos que sobrevivían a la máquina degolladora. Maté miles de pollos de esa manera. Quizá decenas de miles. Quizá cientos de miles. En ese contexto, pierdes la noción de todo: de dónde estás, de qué haces, de cuánto tiempo llevas haciéndolo, de qué son los animales, de qué eres tú. Es un mecanismo de supervivencia que evita que te vuelvas loca. Pero en sí mismo es una locura.

Debido a mi trabajo en la planta avícola aprendí a conocer la anatomía del cuello y cómo matar a las crías instantáneamente. Y estaba plenamente convencida de que era lo que había que hacer para poner fin a su sufrimiento. Pero fue duro, porque esa cría no estaba en una fila de miles de aves que esperan a ser sacrificadas. Era un ser individual. Todo lo que rodea a esto es duro.

No soy ninguna radical. En casi todos los aspectos de mi vida soy una persona corriente. No llevo *piercings*. Ni un estrafalario corte de pelo. No me drogo. Políticamente, soy progresista en unos temas y más conservadora en otros. Pero veréis, las granjas

industriales son un tema aparte: algo en lo que la mayoría de la gente estaría de acuerdo si tuviera acceso a la verdad.

Crecí en Wisconsin y Texas. Procedo de una familia típica: mi padre cazaba (y caza); todos mis tíos pescan y ponen trampas. Mi madre hacía asado todos los lunes por la noche, pollo los martes, etcétera. Mi hermano ha competido en categorías estatales en dos deportes.

La primera vez que tuve noticia del tema de las granjas fue cuando un amigo me mostró unos vídeos de un matadero de vacas. Éramos adolescentes, y nos lo tomamos como una de esas mierdas *gore*, esos vídeos tipo *Las caras de la Muerte*. Mi amigo no era vegetariano (nadie lo era entonces), ni intentaba convertirme a ello. Fue sólo para reírnos.

Esa noche teníamos muslitos de pollo para cenar y fui incapaz de comerlos. Cuando cogía el muslo con la mano, no me parecía que fuera pollo en abstracto, sino el de un pollo en concreto. Supongo que siempre había sabido que me comía a un ser individual, pero no había caído en la cuenta hasta entonces. Mi padre me preguntó si pasaba algo, y le conté lo de los vídeos. En ese punto de mi vida, creía a pies juntillas todo lo que él me decía y estaba segura de que era capaz de explicarlo todo. Pero lo mejor que se le ocurrió fue algo así como: «Es un tema desagradable». Si lo hubiera dejado ahí, es probable que ahora no os estuviera hablando así. Pero entonces hizo una broma sobre ello. La misma broma que gasta todo el mundo. La he oído un millón de veces desde entonces. Fingió que era un animalito llorando. Para mí fue una revelación, algo que me enfureció. En ese momento decidí no convertirme en alguien que recurre a las bromas cuando no puede explicar algo.

Quise saber si aquellos vídeos eran algo excepcional. Supongo que buscaba la forma de no tener que cambiar de vida. Así que escribí a todas las grandes empresas pidiéndoles una visita guiada. Sinceramente, no se me pasó por la cabeza que pudieran negarse o no responder. Cuando eso no funcionó, empecé a dar vueltas y a pedir a cualquier granjero que veía si me dejaba echar un vistazo a sus cobertizos. Todos tenían razones para negarse. Sabiendo lo que hacen, no los culpo por no querer que nadie lo vea. Pero dado su secretismo sobre algo tan importante, ¿quién podría culparme por

sentir que debía hacer las cosas a mi manera?

La primera granja en la que entré en plena noche fue una productora de huevos, que tenía tal vez un millón de gallinas. Estaban metidas en jaulas, que a su vez estaban colocadas unas sobre otras hasta alcanzar una gran altura. Los ojos y los pulmones me ardieron durante días. Era una imagen menos sangrienta, menos violenta que la de los vídeos, pero me afectó incluso con más fuerza. Eso me cambió: ser consciente de una vida terrible es peor que una muerte terrible.

Aquella granja era tan tremenda que me dije que también tenía que ser algo excepcional. Supongo que me resistía a creer que la gente dejara que sucedieran cosas así a una escala tan enorme. De manera que me colé en otra granja, una de pavos. Por casualidad, entré en ella pocos días antes de la matanza, de manera que los pavos ya eran grandes y estaban amontonados, cuerpo contra cuerpo. No se veía el suelo. Estaban totalmente locos: aleteaban, graznaban, se atacaban unos a otros. Había aves muertas por todas partes, y otras medio muertas. Era lamentable. Yo no los había metido allí, pero me sentí avergonzada sólo de ser persona. Me dije que tenía que tratarse de un caso aislado. Así que me colé en otra granja. Y en otra más. Y en otra.

Quizá, en el fondo, seguí haciéndolo porque no quería creer que lo que había visto era representativo. Pero cualquiera que se preocupe de averiguar algo sobre el tema sabe que las granjas industriales son prácticamente la mayoría. La mayoría de la gente no puede ver esas granjas con sus propios ojos, pero pueden verlas a través de los míos. He grabado en granjas de pollos y gallinas, de pavos, en un par de granjas de cerdos (a las que ahora resulta casi imposible acceder), en granjas de conejos, instalaciones lácteas, subastas de ganado y en camiones de transporte. He trabajado en unos cuantos mataderos. De vez en cuando las cintas consiguen llegar a las noticias de la noche o a algún periódico. En algunas ocasiones se han usado en los tribunales, en acusaciones de crueldad contra los animales.

Por eso accedí a ayudarte. No te conozco. Ignoro qué clase de libro vas a escribir. Pero si en algún capítulo consigues sacar a la luz lo que pasa dentro de esas granjas, eso sólo puede ser bueno. La verdad es tan poderosa en este caso que ni siquiera importa desde

qué ángulo la cuentes.

En fin, quería estar segura de que cuando escribieras el libro no me hicieras aparecer como alguien que se pasa la vida matando animales. Lo he hecho cuatro veces, sólo cuando no podía evitarse. Suelo llevar a los animales más enfermos al veterinario. Pero esa cría estaba demasiado grave para moverla. Y sufría demasiado para dejarla ahí. Mira, soy una defensora de la vida. Creo en Dios, y creo en el Cielo y el Infierno. Pero no siento el menor respeto por el sufrimiento. Estas granjas industriales calculan hasta qué punto pueden acercar a los animales a la muerte sin matarlos. Ese es el modelo de negocio. Cómo criarlos más rápidamente, cómo alojarlos en el mínimo espacio; lo máximo y lo mínimo que pueden comer, lo enfermos que pueden estar sin llegar a morir.

Esto no es experimentación con animales, donde uno puede imaginar que exista un resultado positivo después de tanto sufrimiento. Esto es lo que nos apetece comer. Decidme algo: ¿por qué el gusto, el menos elaborado de nuestros sentidos, está exento de las reglas éticas que gobiernan los otros sentidos? Si os paráis a pensarlo, es cosa de locos. ¿Por qué a un tío que está cachondo no le da por violar a un animal y en cambio a alguien hambriento sí le da por matarlo y comérselo? Es fácil desechar la pregunta, pero difícil responderla. ¿Y cómo juzgaríais a un artista que mutilara animales en una exposición sólo porque resulta visualmente impactante? ¿Cuán estremecedor debería ser el sonido de un animal torturado para hacer que uno quiera oírlo tan desesperadamente? Intentad imaginar cualquier otra finalidad, aparte del gusto, en nombre de la cual se justificara lo que les hacemos a los animales en las granjas.

Si hago un mal uso del logotipo de una empresa, pueden meterme en la cárcel (al menos en teoría); si una empresa mata a mil millones de aves, la ley no protegerá a las aves, sino el derecho empresarial de hacer lo que quiera. Así son las cosas cuando se niegan los derechos de los animales. Es descabellado que la idea de que los animales tengan derechos le parezca descabellada a alguien. Vivimos en un mundo donde lo normal es tratar a un animal como si fuera un pedazo de madera y donde casi resulta inconcebible tratarlo como a un animal.

Antes de que se dictaran las leyes que prohibían el trabajo

infantil, había empresas que trataban bien a sus empleados de diez años. La sociedad no prohibió el trabajo infantil porque sea imposible imaginar a niños trabajando en unas condiciones decentes, sino porque cuando se concede tanto poder a las empresas sobre individuos que no tienen ninguno, el resultado es la corrupción. Cuando pensamos que tenemos más derecho a comernos un animal que el animal a vivir sin sufrir, estamos inmersos en esa misma corrupción. No estoy especulando. Esta es nuestra realidad. Mirad lo que son esas granjas industriales. Mirad lo que nuestra sociedad ha hecho a los animales en cuanto ha tenido el poder tecnológico para ello. Mirad lo que hacemos en nombre del «bienestar animal» y del «trato humanitario», y luego decidid si aún creéis en comer carne.

3

Trabajo en una granja industrial[149]

Cuando la gente me pregunta qué hago les digo que soy granjero jubilado. Empecé a ordeñar vacas con seis años. Vivíamos en Wisconsin. Mi padre tenía un pequeño rebaño (unas cincuenta, más o menos), lo que por aquel entonces era bastante habitual. Trabajé todos los días hasta que me fui de casa, y trabajé mucho. Entonces pensaba que ya había tenido bastante, pensaba que tenía que existir un modo de vida mejor.

Al terminar la secundaria, me saqué un título en ciencias animales y entré a trabajar en una empresa avícola. Ayudé a proveer, dirigir y diseñar comederos para pavos. Pasé por varias empresas del ramo. Dirigí grandes granjas, que alojaban a un millón de aves. Me ocupé del control de enfermedades, del control de la bandada. Resolución de problemas, podríamos llamarlo. El trabajo agrícola consiste básicamente en resolver problemas. Ahora estoy especializado en nutrición y salud avícola. Estoy en grandes corporaciones agrícolas. Granjas industriales, las llaman algunos, pero el término me da igual.

Es un mundo distinto de aquel en el que me crie. El precio de la comida no ha aumentado en los últimos treinta años. Si lo comparamos con todos los demás gastos, el precio de las proteínas se ha mantenido. Para sobrevivir (y no me refiero a hacerse rico, sino a poner comida en la mesa, enviar a tus hijos al colegio y

comprar un coche nuevo cuando haga falta), el granjero tenía que producir cada vez más. Pura matemática. Como os decía, mi padre tenía cincuenta vacas. Hoy en día una empresa láctea se considera viable a partir de las mil doscientas. Es lo más pequeño que uno puede mantenerse en este negocio. Bueno, una familia no puede ordeñar mil doscientas vacas, así que debe contratar a unos cuatro o cinco empleados, y cada uno de ellos se especializará en un trabajo: ordeñar, lidiar con las enfermedades, atender los pastos. Es eficaz, sí, y pueden ganarse la vida, pero muchos se convertían en granjeros por la diversidad de las tareas de la granja. Y eso se ha perdido.

Otra consecuencia de esa presión económica es que hay que conseguir que un animal produzca más con un coste menor. Así que los crías de manera más acelerada para mejorar su conversión en comida. A medida que la comida siga bajando de precio en relación al resto de cosas, el granjero no tiene más remedio que producir comida a menor coste, y buscará genéticamente un animal que cumpla esa tarea, lo que puede ser contradictorio con su bienestar. La pérdida forma parte del sistema. Se asume que, de cincuenta mil gallinas metidas en un cobertizo, miles morirán en las primeras semanas. Mi padre no podía permitirse perder un animal. Ahora ya se empieza sabiendo que un 4 por ciento se perderá de entrada[150].

Os he hablado de los inconvenientes porque intento ser sincero con vosotros. Pero, de hecho, disfrutamos de un sistema tremendo. ¿Perfecto? No. Ningún sistema lo es. Y si encontráis a alguien que os diga que ha encontrado la manera perfecta de alimentar a miles y miles de millones de personas, bueno… yo de vosotros andaría con ojo. Se oye hablar de huevos de granja, y de ganado que se alimenta de pasto, y todo eso es bueno. Creo que es un buen camino. Pero con eso no se dará de comer al mundo. Nunca. Es así de simple: no podrás alimentar a miles de millones de personas a base de huevos de granja. Y cuando oyes a gente diciendo que el modelo deberían ser las granjas pequeñas… bien, es lo que yo llamo el síndrome de María Antonieta: si no tienen pan, que coman bollos. Las grandes granjas han hecho que todo el mundo pueda comer. Pensad en ello. Alejarse de ese modelo puede repercutir en el bienestar del animal, incluso puede ser beneficioso para el medio ambiente, pero yo no quiero volver a la China de 1918. Estoy

hablando de gente que se muere de hambre.

Sí, puede argüirse que la gente debería comer menos carne, pero tengo algo que deciros: la gente no quiere comer menos carne. Podéis ser como esos de PETA y fingir que el mundo se va a despertar mañana, dándose cuenta de que ama a los animales y no quiere comer más carne, pero la historia ha demostrado que la gente es perfectamente capaz de amar a los animales y al mismo tiempo comérselos. Resulta infantil, y yo casi diría inmoral, fantasear con un mundo vegetariano cuando nos cuesta tanto hacer que este funcione.

Mirad, los granjeros norteamericanos han alimentado al mundo. Eso fue lo que les pidieron después de la Segunda Guerra Mundial, y eso han hecho. La gente nunca había podido comer como ahora. Las proteínas nunca han estado tan al alcance de todos. Mis animales están protegidos de las inclemencias del tiempo, comen cuanto necesitan y crecen bien. Los animales enferman. Mueren. Pero ¿qué creéis que les sucede en su estado natural? ¿Acaso pensáis que mueren por causas naturales? ¿Creéis que los anestesian para matarlos? Los animales en estado natural mueren de hambre o son atacados por otros animales. Así es como mueren.

La gente no tiene ni idea del origen de la comida. No es sintética, no se crea en un laboratorio, hay que criarla. Lo que odio es cuando los consumidores actúan como si esto fuera lo que quieren los granjeros, cuando son los consumidores los que dicen a los granjeros qué deben criar. Pedían comida barata. Se la hemos dado. Si quieren huevos de granja, tendrán que pagar por ello. Punto. Es más barato producir un huevo en un gallinero industrial con las gallinas enjauladas. Es más eficaz, lo que significa que es más sostenible. Sí, afirmo que las granjas industriales pueden ser más sostenibles aunque soy consciente de que esa palabra suele usarse en contra de la industria. Desde China hasta India o Brasil, la demanda de productos animales crece… y rápido. ¿Creéis que las granjas tradicionales sostendrán a un mundo de diez mil millones de personas?

Un amigo mío tuvo una experiencia hace unos años, cuando dos chicos jóvenes fueron a pedirle permiso para rodar un documental sobre la vida agrícola. Parecían buenos chicos, así que no vio razón para negarse. Pero luego esos tipos montaron las imágenes para dar

la impresión de que se maltrataba a las aves. Dijeron que se abusaba de los pavos. Conozco esa granja. He estado en ella muchas veces y puedo deciros que los pavos estaban tan bien cuidados como era necesario para que sobrevivieran y fueran productivos. Las cosas pueden sacarse de contexto. Y los novatos no siempre saben qué están viendo. Este negocio no es siempre bonito, pero es un grave error confundir algo desagradable con algo malo. Cualquier crío armado con una cámara de vídeo se cree un científico veterinario, piensa que nació sabiendo ya lo que se tarda años y años en aprender. Sé que existe la necesidad de imbuir la noticia de sensacionalismo para llamar la atención de la gente, pero yo prefiero la verdad.

En los ochenta, la industria intentó comunicarse con los grupos que defienden a los animales, y acabamos escamados. De manera que los criadores de pavos decidieron cortar los contactos de raíz. Edificamos un muro, y ese fue el final. No hablamos, no dejamos que la gente entre en las granjas. Ese es el procedimiento estandarizado. PETA no quiere hablar de ganadería. Quieren acabar con las granjas. No tienen la menor idea de cómo funciona el mundo de verdad. Por lo que sé, en este momento me estoy dirigiendo al enemigo.

Pero creo firmemente en lo que digo. Y es una historia que debe ser contada, una historia que está quedando sofocada por los gritos de los extremistas. Te pedí que no usaras mi nombre, pero no tengo nada de qué avergonzarme. Nada. Sólo tienes que entender que tal vez los árboles no te dejen ver el bosque. Y que tengo jefes. Y que también tengo que llevar comida a casa.

¿Puedo sugerirte algo? Antes de lanzarte a verlo todo, edúcate. No confíes en los ojos. Confía en la cabeza. Aprende cosas sobre los animales, sobre las granjas y la economía alimentaria, sobre la Historia. Empieza por el principio.

4

El primer pollo

Tus descendientes se conocerán por los nombres de *Gallus domesticus, pollo, gallo, gallina, ave de corral, el Pollo de Mañana, pollo para asar, ponedora, Mr. McDonald*[151], y muchos otros. Cada uno de esos nombres encierra una historia, pero de momento no se ha contado historia alguna, no hay nombre para ti ni para ningún otro animal.

Como todos los animales de esta época anterior al principio, te reproduces en función de tus preferencias e instintos. No te alimentan, no te obligan a trabajar, no te protegen. No te designan como posesión con marcas ni etiquetas. Ni siquiera nadie ha pensado en ti como algo que pueda ser una propiedad.

Como *gallo salvaje*, oteas el panorama, adviertes a los otros de la presencia de intrusos mediante gritos complejos y defiendes a tus compañeros con el pico y las garras. Como *gallina salvaje*, empiezas a comunicarte con las crías[152] antes de que salgan del huevo, reaccionando a los indicios de incomodidad mediante un movimiento de tu cuerpo. Esa imagen de protección y el cariño materno se usará en el segundo versículo del Génesis[153] para describir ese primer aliento de Dios que se cierne sobre las primeras aguas. Jesús te invocará como la imagen del amor protector: «Mi anhelo es reunir a vuestros hijos de la misma forma que una gallina reúne a sus crías bajo las alas». Pero el Génesis aún no se ha escrito,

ni Jesús ha nacido aún.

El primer humano

Todo lo que comes es comida que has encontrado por tus propios medios. En términos generales no vives cerca de los animales que matas. No compartes la tierra con ellos, ni compites con ellos por ella, pero debes ir en su busca. Cuando lo haces, sueles matar a animales que no conoces como individuos, aparte del breve contacto que supone el rato de la caza, y consideras a los animales que cazas[154] como a tus iguales. No en todos los sentidos (por supuesto), pero los animales que conoces tienen poder: poseen habilidades de las que los humanos carecen, pueden ser peligrosos, pueden crear vida, significan cosas que significan cosas. Cuando creas ritos y tradiciones, lo haces con ellos. Los dibujas[155] en la arena, en la tierra, y en las paredes de las cuevas: no sólo sus figuras, sino también criaturas híbridas que mezclan formas animales y humanas. Los animales son y a la vez no son lo que eres tú. Mantienes con ellos una compleja relación que, en cierto modo, es igualitaria. Esto está a punto de cambiar.

El primer problema

Estamos en el 8000 a. C. Un ave salvaje, el pollo, ha pasado a ser un animal doméstico, al igual que las cabras y el ganado. Esto implica una nueva intimidad con los humanos: una nueva clase de cuidado y una nueva clase de violencia.

Un tropo común, antiguo y moderno, describe la domesticación como un proceso de coevolución entre humanos y otras especies. Básicamente, el ser humano alcanzó un trato con los animales a los que hemos dado en llamar pollos, vacas, cerdos, y demás: nosotros os protegeremos, os daremos de comer, etc., y a cambio nos quedaremos con el rendimiento de vuestro trabajo, con vuestra leche y vuestros huevos, y, a veces, se os matará para comeros. La vida en la jungla no es una fiesta (la naturaleza es cruel), así que se impone la lógica y el trato es bueno. Y los animales consienten. Michael Pollan, en *The Omnivore's Dilemma*, sugiere esta historia:

> La domesticación supone[156] un desarrollo evolutivo más que político. No se trata de un sistema que los humanos impusieran a los animales diez mil años atrás. En realidad, la domesticación se produjo cuando un puñado de especies especialmente oportunistas descubrieron, a través del ensayo y error darwiniano, que les era más fácil sobrevivir y prosperar aliándose con los humanos que por su cuenta. Los humanos proveían a los animales de comida y protección, a cambio de lo cual los animales proporcionaban leche, huevos y… sí, su carne. Desde el punto de vista de los animales, el trato resultó un completo éxito, al menos hasta nuestros días.

Esta es la versión post-darwiniana del antiguo *mito del consentimiento de los animales*. Lo sacan a colación los rancheros en defensa de la violencia que forma parte de su profesión y aparece citado también en los libros de texto de las escuelas agrícolas. En esta historia subyace la idea de que los intereses de las especies y los de los individuos a menudo entran en conflicto, pero si no hubiera especies, no habría individuos. Por lógica, si la humanidad se volviera vegana, dejarían de existir los animales de granja (lo cual no es del todo cierto, ya que existen docenas de criaderos de pollos y cerdos que son más bien ornamentales, o criados como animales de compañía, y otros se mantendrían para abonar las cosechas). En efecto, los animales quieren que los domestiquemos. Lo prefieren así. Algunos rancheros que he conocido me han comentado que en alguna ocasión se habían dejado las puertas de los corrales abiertas y que ni un solo animal huyó.

En la antigua Grecia, el mito del consentimiento se representaba en el oráculo de Delfos echando agua en las cabezas de los animales antes de matarlos. Cuando estos meneaban la cabeza para sacudirse el agua, el oráculo lo interpretaba como el consentimiento para el sacrificio y decía: «Con este gesto de asentimiento[157] … digo que puedes ser sacrificado». Una fórmula tradicional usada por los yakutios rusos dice así: «Has venido a mí, Señor Oso[158], deseas que te mate». En la antigua tradición israelí, el ternero que debe ser sacrificado[159] para expiar los pecados de Israel debe caminar hacia el altar de manera voluntaria; en caso contrario el ritual es inválido. El mito del consentimiento tiene muchas versiones distintas, pero todas implican un «trato justo», y, al menos en un sentido metafórico, la complicidad animal en su propia domesticación y sacrificio.

El mito del mito

Pero las especies como tales no toman decisiones, son los individuos quienes lo hacen. E incluso si de alguna forma las especies pudieran hacerlo, llegar a la conclusión de que escogerían la perpetuidad por encima del bienestar individual resulta difícil de aplicar de manera más amplia. Siguiendo este mismo razonamiento, esclavizar a un grupo de humanos es aceptable si la alternativa que les quedara fuera la desaparición. (En lugar de *Vivir libre o morir*, el lema que hemos acuñado para los animales que nos comemos es: *Muere esclavizado pero vive*). Resulta más obvio aún pensar que la mayoría de los animales, incluso individualmente, son incapaces de entender ese acuerdo. Los pollos saben hacer muchas cosas, pero no pueden llegar a tratos sofisticados con los humanos.

Dicho esto, estas objeciones tal vez no sean el punto central. En cualquier caso, la mayoría de la gente es capaz de imaginar lo que significa un trato justo o injusto para, por ejemplo, el perro o el gato de casa. Y podemos imaginar ciertos métodos de cría a los que

los animales podrían dar su consentimiento, aunque sea hipotéticamente. (Si a un perro se le ofrecen varios años de comida sabrosa, mucho tiempo en el exterior con otros perros y todo el espacio que desee, consciente de las penalidades que soportan los perros que viven en condiciones más salvajes y menos reguladas, es probable que consienta en que se lo coman al final como parte del trato).

Podemos imaginar tales cosas, y así lo hemos hecho desde siempre. La persistencia de esa idea del consentimiento animal en nuestra era nos habla de que el humano aprecia lo que está en juego y de que desea hacer las cosas bien.

No es sorprendente que, desde un punto de vista histórico, mucha gente parezca haber aceptado comer animales como un hecho cotidiano. La carne llena, y su olor y sabor resultan sabrosos para la mayoría. (Tampoco es sorprendente que, durante casi toda la historia de la humanidad, ciertos humanos hayan tenido a otros como esclavos). Pero desde tiempos inmemoriales los humanos han expresado una ambivalencia en relación con la violencia y la muerte inherentes al hecho de comer animales. De manera que hemos contado historias.

El primer olvido

Hoy en día vemos tan pocos animales en granjas que resulta fácil olvidarse de todo esto. Las antiguas generaciones estaban más familiarizadas que nosotros tanto con las personalidades de los animales de granja como con la violencia que se ejercía sobre ellos. Sabían que los cerdos son juguetones, listos y curiosos (nosotros diríamos que son «como perros»), y que mantienen relaciones sociales complejas («como los primates»). Sabían qué aspecto tiene y cómo se comporta un cerdo encerrado, además de cómo suena su chillido infantil cuando es castrado o sacrificado.

Mantener escaso contacto con los animales hace mucho más

fácil dejar a un lado las cuestiones de cómo nuestras acciones influyen en el trato que estos reciben. El problema planteado por la carne se ha convertido en algo abstracto: no hay animales individualizados, no hay una sola mirada única de alegría o sufrimiento, no hay ningún rabo agitándose ni ningún grito. La filósofa Elaine Scarry ha señalado que «la belleza siempre se manifiesta en lo particular[160]». La crueldad, por su parte, prefiere la abstracción.

Algunos han intentado resolver este dilema cazando y matando a los animales por sí mismos, como si esas experiencias pudieran legitimar de algún modo el empeño en comer animales. Esto es una estupidez. Asesinar a alguien probaría seguramente que eres capaz de matar, pero no sería la forma más razonable de comprender por qué deberías o no deberías hacerlo.

Matar a un animal es a menudo una forma de olvidar el problema mientras se finge tenerlo en cuenta. Quizá sea más dañino que la simple ignorancia. Siempre se puede despertar a alguien que está dormido, pero ningún ruido del mundo, por fuerte que sea, despertará a alguien que finge dormir.

La primera ética animal[161]

Érase una vez en que la ética dominante hacia los animales domésticos se basaba en las exigencias de su cría y respondía al fundamental problema de la vida que se alimenta de otras vidas: no se trataba de *no comer* (por supuesto), pero tampoco de *da lo mismo*. Más bien era: *come con cuidado*.

La atención hacia los animales domesticados exigida por esa ética de *come con cuidado* no se correspondía necesariamente con ninguna moral oficial: no hacía falta, ya que esa ética se basaba en la necesidad económica de tener animales domesticados. La propia naturaleza de la relación entre el ser humano y el animal ya requería cierta cantidad de cuidados, en el sentido de

proporcionarles alimento y de tener un entorno seguro para el rebaño. Cuidar de los animales de uno era, en realidad, un buen negocio. Pero se exigía un precio a cambio de esas garantías que incluían perros pastores y agua (moderadamente) limpia: la castración, trabajos agotadores, sacarles sangre o cortarles carne aun estando vivos, marcarlos, separar a las crías de sus madres, y, por supuesto, matarlos, también suponían pingües negocios. A los animales se les aseguraba protección policial a cambio de ser sacrificados a esos mismos policías: proteger y servir.

La ética de *come con cuidado* persistió y evolucionó durante miles de años. Se convirtió en varios y distintos sistemas éticos según las diversas culturas donde se desarrollaba: en India desembocó en la prohibición de comer carne de vaca, en el islam y el judaísmo llevó a mandatos que exigían para los animales una muerte rápida, en la tundra rusa llevó a que los yakutios proclamaran que los animales querían ser matados. Pero eso no iba a durar.

La ética de *come con cuidado* no se volvió obsoleta con el tiempo, sino que murió de repente. En realidad, la mataron.

El primer trabajador en cadena

Empezaron en Cincinnati y se expandieron a Chicago a finales de la década de 1820[162] y principios de la siguiente. Las primeras plantas industriales de «procesamiento» (también llamadas «mataderos[163]») reemplazaron los conocimientos prácticos de los carniceros por grupos de hombres que realizaban una serie coordinada de tareas mentales, musculares y entumecedoras. Matarife, degollador, desollador, jifero, destazador, casquero, ahumador. El propio Henry Ford reconoció que la eficacia de esas cadenas de trabajadores[164] le inspiró para aplicar el modelo a la industria del automóvil, lo que condujo a una revolución en su fabricación. (Ensamblar un coche es como trocear una vaca, pero al

revés).

La presión para mejorar[165] la eficacia de los mataderos llegó en parte debido a los avances en el transporte ferroviario, como la invención en 1879 del vagón refrigerado, que permitía trasladar desde distancias más lejanas a una cantidad de ganado cada vez mayor. Hoy en día no es en absoluto raro que la carne viaje por medio mundo antes de llegar a tu supermercado más cercano. La distancia media de viaje de nuestra carne[166] es de unos 2500 kilómetros: como ir desde Brooklyn a las afueras de Texas para comer.

En 1908[167] se introdujeron los sistemas de cintas transportadoras en las cadenas de los mataderos, lo que permitía que fueran los supervisores en lugar de los obreros quienes controlaran la velocidad de la cadena. Estas velocidades fueron aumentando durante más de ochenta años, en muchos casos doblándose e incluso triplicándose[168], con los previsibles incrementos de ineficacia[169] y otros riesgos laborales.

A pesar de esta tendencia, a principios del siglo XX la mayor parte de los animales aún se criaba en granjas y ranchos, prácticamente como siempre, y como la mayoría de la gente cree que aún sucede. A los granjeros aún no se les había ocurrido tratar a los animales vivos como si estuvieran muertos.

El primer granjero industrial

En 1923[170], en la Península Delmarva (Delaware-Maryland-Virginia), un ama de casa de Oceanview, Celia Steele, sufrió un leve y casi divertido accidente, que inició la moderna industria avícola y el nacimiento global de las granjas industriales. Se cuenta que Steele, que se ocupaba de un pequeño corral de pollos, recibió un pedido de quinientos pollos en lugar del de cincuenta que había solicitado. En lugar de librarse de ellos, decidió probar a tenerlos encerrados durante el invierno. Con la ayuda de los últimos avances

en comederos[171], las aves sobrevivieron, y la mujer aumentó sus experimentos. Hacia 1926, Steele tenía 10.000[172] aves, y en 1935, 250.000[173]. (La media de las granjas[174] de Norteamérica seguía siendo sólo de 23).

Apenas diez años después[175] de la innovación de Steele, la Península Delmarva era la capital avícola del mundo. El Condado de Sussex Delaware produce ahora más de 250 millones de pollos al año, casi el doble que cualquier otro condado de Estados Unidos. La producción avícola[176] es la principal actividad económica de la región, y la principal fuente de su contaminación. (Los nitratos contaminan un tercio[177] de todas las aguas que surcan las zonas agrícolas de Delmarva).

Amontonadas y privadas durante meses tanto de ejercicio como de la luz del sol, las aves de Steele nunca habrían sobrevivido[178] de no haber sido por los beneficios recientemente descubiertos de añadir vitaminas A y D a la comida de los pollos. Ni Steele habría podido pedir más crías de no haber sido por la reciente aparición de criaderos provistos de incubadoras artificiales. Múltiples fuerzas (generaciones de tecnologías acumuladas) convergían y se amplificaban unas a otras de formas inesperadas.

En 1928, Herbert Hoover prometía «un pollo en cada cazuela». La promesa se cumpliría con creces, aunque no de la forma que nadie hubiera imaginado. A principios de la década de los treinta, entraron en el negocio arquitectos de las emergentes granjas industriales, como Arthur Perdue y John Tyson. Contribuyeron a cimentar la floreciente ciencia de la ganadería moderna, creando una serie de «innovaciones» en la producción avícola alrededor de la Segunda Guerra Mundial. Un híbrido de maíz, producido con la ayuda de subvenciones gubernamentales[179], proporcionaba comida barata que rápidamente fue incorporada a las cadenas de alimentación de las granjas[180]. Se inventó la amputación del pico[181], que habitualmente se realizaba arrancando los picos de las crías con un filo caliente y que luego se automatizó (el pico es el principal instrumento de exploración de las crías). Las luces y ventiladores automáticos hicieron posibles mayores densidades y dieron lugar final mente a la manipulación del crecimiento a través del control de la iluminación, que es hoy la práctica común.

Cada aspecto de las vidas de los pollos había sido remodelado

para producir más comida a menor coste. Era el momento de otro gran paso adelante.

El primer Pollo del Mañana

En 1946, la industria avícola dirigió su mirada al mundo de la genética y, con la ayuda del Departamento de Agricultura norteamericano, lanzó un concurso llamado el Pollo del Mañana para crear un ave que pudiera producir más carne de pechuga con menos comida. El ganador fue una sorpresa: Charles Vantress, de Marysville, California. (Hasta entonces, Nueva Inglaterra había sido la principal fuente de criaderos). El cruce de un pollo de plumas rojas Cornish con un New Hampshire presentado por Vantress introducía la sangre de Cornish, que, según una publicación de la industria, ofrecía «la amplia pechuga[182] que pronto sería demandada por las exigencias del marketing de la posguerra».

Los años cuarenta presenciaron también[183] la introducción de sulfatos y antibióticos en la comida de los pollos, que estimulaban el crecimiento y reducían las enfermedades provocadas por el confinamiento. Los regímenes de comida y medicamentos se desarrollaron de manera coordinada con esa nueva raza de pollos del mañana, y hacia los años cincuenta había dos especies: una para carne, otra para huevos.

La propia genética de esas aves, junto con la alimentación y el entorno, estaba siendo sometida a una intensa manipulación, ya fuera con el fin de producir un excesivo número de huevos[184] o de carne (sobre todo de pechugas). De 1993 a 1995, el peso medio[185] de las aves aumentó un 65 por ciento, mientras que el tiempo que tardaban en llegar al mercado se rebajó en un 60 por ciento y sus necesidades de comida en un 57 por ciento. Para que os hagáis una idea de lo radical del cambio, imaginad a unos niños que llegan a pesar 136 kilos en diez años alimentándose únicamente de barritas de cereales enriquecidos con miel y de las vitaminas de los

Picapiedra.

Estos cambios en la genética de las aves no supusieron un cambio más: dictaron cómo podían ser criadas. Con estas nuevas alteraciones, los medicamentos y el confinamiento no se usaban sólo para aumentar los beneficios, sino porque las aves ya nunca estaban «sanas», y a menudo ni siquiera podían sobrevivir sin ellas.

Peor aún: estas aves genéticamente grotescas no han llegado sólo a copar gran parte de la industria sino que hoy en día son prácticamente los únicos pollos que se crían para el consumo. Antaño había docenas de razas distintas (Jersey Giants, New Hampshire, Plymouth Rock), todas adaptadas al entorno de su zona. Ahora tenemos aves de fábrica.

En los años cincuenta y sesenta, las empresas avícolas empezaron a lograr una integración vertical total. Poseían el acervo genético (actualmente dos empresas poseen las tres cuartas partes[186] de la estructura genética de todos los pollos y gallinas del planeta), las aves (los granjeros sólo las atendían, como harían los monitores de campamentos), los fármacos necesarios, los comederos, los mataderos, las plantas procesadoras y las marcas comerciales. No era sólo que hubieran cambiado las técnicas: la biodiversidad había sido reemplazada por la uniformidad genética, los departamentos universitarios de cría de animales se convirtieron en departamentos de ciencias animales, un negocio tradicionalmente dominado por las mujeres pasó entonces a manos de hombres y los hábiles granjeros fueron sustituidos por obreros fijos o temporales. Nadie disparó una pistola para marcar el inicio de la carrera hacia abajo. La tierra se limitó a inclinarse y todo el mundo se deslizó hacia el pozo.

La primera granja industrial

La granja industrial supuso más un acontecimiento que una innovación. Unos terrenos estériles y custodiados ocuparon el lugar

de los pastos, sistemas de confinamiento intensivo se alzaron donde antes había establos, y seres manipulados genéticamente (aves que no sabían mover las alas, cerdos incapaces de sobrevivir por sí solos, pavos que no podían reproducirse de manera natural) reemplazaron a los animales de siempre.

¿Qué significaron, y significan, estos cambios? Jacques Derrida es uno de los escasos filósofos contemporáneos que han abordado esta incómoda pregunta. «Se interprete como se interprete[187] —argumenta—, cualquiera que sea la consecuencia práctica, técnica, científica, jurídica, ética o política que se extraiga de ello, ya nadie puede negar este aserto, nadie puede negar que los animales están sujetos a una dominación sin precedentes». Y prosigue:

> Tal dominación… podría denominarse violencia en el sentido más moral y neutro del término… Nadie puede negar en serio, o durante mucho tiempo, que los hombres hacemos lo que podemos con el fin de disimular esta crueldad o de ocultarla ante nosotros mismos, con el fin de organizar el olvido de esta violencia a escala global.

Por su cuenta, y mediante alianzas con el gobierno y la comunidad científica, los empresarios norteamericanos del siglo XX planearon y ejecutaron una serie de cambios revolucionarios en el mundo agrícola. Transformaron una proposición filosófica moderna (abanderada por Descartes) que proponía considerar a los animales como máquinas en una realidad para miles, luego millones y ahora miles de millones de animales de granja.

Tal y como consta[188] en las publicaciones de la industria desde 1960 en adelante, la gallina ponedora debía considerarse sólo como «una eficiente máquina de conversión». (*Farmer and Stockbreeder*), el cerdo era «una máquina más de la granja». (*Hog Farm Management*), y el siglo XXI traería consigo un nuevo «libro de cocina computerizado con recetas para criaturas diseñadas por encargo». (*Agricultural Research*).

Tales trucos científicos lograron producir carne, leche y huevos baratos. En los últimos cincuenta años[189], a medida que las granjas industriales se extendían del mundo avícola al de los productores de ternera, lácteos y cerdo, el coste medio de una casa

nueva aumentó casi un 1500 por ciento; los coches nuevos incrementaron su precio en un 1400 por ciento; pero el precio de la leche es sólo un 350 por ciento más alto, y los huevos y el pollo apenas si han doblado su precio. Si tomamos en cuenta la inflación, las proteínas animales cuestan hoy menos que en cualquier otro momento de la historia. (Es decir, a menos que uno también tome en cuenta los costes externos: subvenciones agrícolas, impacto ambiental, enfermedades humanas, etcétera, que convertirían su precio en uno históricamente elevado).

Las granjas industriales dominan ahora el mundo de la ganadería: un 99,9 por ciento de los pollos[190], el 97 por ciento de las gallinas, el 99 por ciento de los pavos, el 95 por ciento de los cerdos y el 78 por ciento del ganado se crían en ellas. Sin embargo, aún persisten algunas efervescentes alternativas. En la industria del cerdo, algunos pequeños granjeros han empezado a trabajar de manera asociada para mantenerse. Y la tendencia hacia la pesca y la cría de ganado sostenibles han captado la atención de la prensa y del mercado. Pero la transformación de la industria avícola, la mayor y más influyente de la ganadería (el 99 por ciento de todos los animales terrestres que pasan por el matadero son aves), es total y absoluta. Por increíble que parezca, tal vez sólo quede un granjero avícola independiente…

5

Soy el último granjero avícola

Me llamo Frank Reese y tengo una granja avícola. A eso he dedicado toda mi vida. No sé de dónde me viene. Asistí a una pequeña escuela de campo que tenía una sola aula. Mi madre dice que una de las primeras cosas que escribí fue una redacción titulada «Mis pavos y yo».

Siempre he admirado su belleza, su majestuosidad. Me encanta cómo se pavonean. No sé. No sabría explicarlo. Me encantan los dibujos de sus plumas, su carácter. Son curiosos, juguetones, amistosos y llenos de vida.

Los oigo desde casa, por las noches, y adivino si les pasa algo o no. Después de sesenta años de estar rodeado de pavos, conozco su vocabulario. Reconozco el sonido que hacen cuando dos se pelean o cuando hay una comadreja en el corral. Distingo el ruido que emiten cuando están aterrados del que indica que están excitados ante algo nuevo. Es increíble escuchar a las madres: poseen una tremenda variedad vocal para dirigirse a sus crías. Y estas las entienden. Puede decirles «corre y escóndete detrás de mí» o «muévete de aquí a allí». Los pavos saben lo que pasa y pueden comunicarlo: en su ámbito, en su lenguaje. No pretendo otorgarles características humanas porque no son seres humanos, sino pavos. Sólo te digo cómo son.

Mucha gente se para a ver mi granja. Recibo un montón de

visitas escolares, parroquiales y de clubes. Los chavales me preguntan cómo se ha subido a un árbol o al tejado uno de mis pavos, y yo les digo que ha volado hasta allí. ¡Y no me creen! Antes millones de pavos se criaban así en Norteamérica. Era la clase de pavo que todo el mundo ha tenido en sus granjas durante siglos, la clase de pavo que se comía. Y ahora sólo quedan los míos. Soy el único que los cría así.

Ni uno solo de los pavos que se compran en el supermercado puede andar normalmente, y mucho menos saltar o volar. ¿Lo sabías? Ni siquiera pueden tener relaciones sexuales. Ni los que se venden como orgánicos, libres de antibióticos o de granja. Ninguno. Todos tienen los mismos genes absurdos y sus cuerpos ya no se lo permiten. Todos los pavos que se venden o sirven en restaurantes han sido el resultado de la inseminación artificial. Si fuera sólo por cuestiones de eficacia sería una cosa, pero esos animales no pueden reproducirse realmente. ¿Alguien sabe decirme qué tiene eso de sostenible?

Mis chicos aguantan el frío, la nieve, el hielo… pueden con todo. Con los de la industria moderna sería un desastre. No podrían sobrevivir. Mis chicos avanzan sobre treinta centímetros de nieve sin problemas. Y todos tienen sus patas; sus alas y sus picos, no se les ha amputado nada, no se les ha destruido nada. No los vacunamos, no les damos antibióticos. No nos hace falta. Nuestras aves hacen ejercicio todo el día. Y dado que sus genes no se han manipulado, tienen un sistema inmunitario fuerte por naturaleza. Nunca perdemos aves. Si me dices que hay unos pavos más sanos en algún lugar del mundo tendrás que llevarme hasta ellos para que te crea. A la conclusión a la que llegó la industria, y esta fue la auténtica revolución, es que no hace falta que los animales estén sanos para que den beneficios. Los animales enfermos son aún más rentables. Los animales han pagado el precio por nuestro deseo de tenerlo todo a mano, en todo momento y a cambio de poco dinero.

Nunca habíamos necesitado seguridad en las granjas. Mira la mía. Puede entrar en ella todo el que quiera, y no me lo pensaría dos veces antes de llevar a mis animales a ferias y muestras. Siempre digo a la gente que vaya a ver una granja industrial de pavos. No hace falta ni que entres en el edificio. Lo olerás antes de llegar. Pero la gente no quiere oír esas cosas. No quiere oír que esas

grandes fábricas de pavos tienen incineradores para quemar todos los pavos que mueren todos los días. No les importa oír que, cuando la industria envía pavos para su procesamiento, sabe y acepta que va a perder de un 10 a un 15 por ciento de sus animales durante el transporte: víctimas antes de llegar al matadero. ¿Sabes cuál ha sido mi tasa de aves muertas en Acción de Gracias? Cero. Pero son sólo cifras, nada que ponga nervioso a nadie. El dinero lo mueve todo. Si el 15 por ciento de las aves muere ahogada, échalas al incinerador.

¿Por qué mueren bandadas completas de aves de corral? ¿Qué pasa con la gente que come esas aves? Justo el otro día uno de los pediatras del pueblo me decía que está viendo toda clase de enfermedades que no había visto nunca. No sólo diabetes juvenil, sino enfermedades inflamatorias y autoinmunes a las que muchos médicos no saben ni darles nombre. Las niñas alcanzan la pubertad mucho antes, y los críos son alérgicos a casi todo; el asma, por ejemplo, está fuera de control. Todos sabemos que es la comida. Estamos manipulando los genes de esos animales, atiborrándolos de hormonas y toda clase de fármacos de los que realmente sabemos poco. Y luego nos los comemos. Los críos de hoy son la primera generación que crece a base de esto, y estamos experimentando con ellos. ¿No es raro lo mucho que se indigna la gente cuando un atleta se hormona, mientras hacemos lo que hacemos con los animales que comemos y que damos de comer a nuestros hijos?

La gente está tan separada de los animales hoy en día. Cuando yo crecí, los animales eran lo primero. Te ocupabas de ellos antes de desayunar. Nos decían que si no nos cuidábamos de los animales no nos darían de comer. Nunca íbamos de vacaciones. Alguien tenía que quedarse siempre aquí. Recuerdo que íbamos a pasar el día fuera, pero siempre lo odiábamos porque, si no llegábamos a casa antes de que anocheciera, sabíamos que nos tocaría salir a los pastos a intentar atraer a las vacas a los establos y luego ordeñarlas a oscuras. Había que hacerlo, sin excusas. Si no quieres esa responsabilidad, no te hagas granjero. Porque eso es lo que implica hacer un buen trabajo. Y si no puedes hacerlo bien, no lo hagas. Es así de simple. Y te diré otra cosa: si los consumidores no quieren pagar para que el granjero haga un buen trabajo, no deberían comer carne.

A la gente le importan estas cosas. Y no me refiero a los

ricachones de ciudad. Muchas de las personas que compran mis pavos no son en absoluto ricos: les cuesta llegar a fin de mes. Pero están dispuestos a pagar más por las cosas en las que creen. Están dispuestos a pagar el precio que valen. Y a aquellos que se quejan de que el precio es muy alto, yo les digo: «No comáis pavo». Es posible que no puedas permitirte preocuparte, pero está claro que tampoco puedes permitirte no preocuparte.

Todos proclaman: «Compra productos frescos, compra productos locales». Es un timo. Son las mismas aves, llevan el sufrimiento en los genes. Cuando se diseñó el pavo que hoy se produce en masa, mataron a miles de pavos en sus experimentos. ¿Deben tener las patas más cortas o más corta la quilla? ¿Debería ser así o asá? A veces nacen bebés humanos con deformidades, pero uno no se pone a reproducirlos deliberadamente generación tras generación. Pues eso es lo que hicieron con los pavos.

Michael Pollan escribió sobre la Granja Polyface en *The Omnivore's Dilemma* como si fuera un sitio genial, pero esa granja es horrible. Es una broma. Joel Salatin hace aves industriales. Llámale y pregúntaselo. Y luego las pone en los pastos. No supone la menor diferencia. Es como poner un Honda destrozado en la autopista y decir que es un Porsche. Los pollos del KFC mueren casi siempre a los treinta y nueve días. Son bebés. Mira si los hacen crecer deprisa. El pollo orgánico de Granja Salatin va a parar al matadero a los cuarenta y dos días. Porque se trata del mismo pollo. No puede vivir más porque sus genes están jodidos. Párate a pensarlo: un ave que no vive más allá de su adolescencia. De manera que ese tipo quizá diga que hace lo que puede, que es demasiado caro criar aves sanas. Bueno, pues yo siento no poder darle una palmadita en la espalda y decirle lo buen chico que es. No son cosas, son animales, así que no hay medias tintas. O los tratas bien o no.

Yo lo hago bien de principio a fin. Más importante, uso los viejos genes, los de aves que fueron criadas hace cien años. ¿Crecen más lentamente? ¿Necesitan más comida? Sí. Pero míralos y dime si están sanos.

No permito que las crías de pavo sean transportadas. A mucha gente no le preocupa que la mitad de sus pavos vaya a morir debido al estrés del viaje, o que aquellos que vivan acaben con varios kilos menos que los que alimentas con agua y comida inmediatamente.

Pero a mí me importa. Todos mis animales comen tanta hierba como quieren, no los mutilo ni los drogo. No manipulo la luz o los mato de hambre para alterar su ciclo de vida. No dejo que mis pavos sean transportados en condiciones de extremo frío o calor. Y los muevo por las noches, para que estén más tranquilos. Sólo meto a un número determinado de pavos por camión, aunque podría meter más, muchos más. Mis pavos son transportados siempre de pie, no colgados por las patas, aunque eso signifique que se tarda mucho más tiempo. En nuestra planta procesadora todo se ralentiza. Les pago el doble para que lo hagan la mitad de rápido. Tienen que bajar a los pavos del camión con cuidado. Nada de huesos rotos, nada de estrés innecesario. Todo se hace a mano y con esmero. Se hace bien. Se aturde a los pavos antes de matarlos. Normalmente los cuelgan vivos y luego los someten a un baño electrificado, pero nosotros no hacemos eso. Vamos de uno en uno. Es una persona quien lo hace, a mano. Cuando lo hacen uno por uno, lo hacen bien. Mi peor temor es que algún animal vivo acabe en el agua hirviendo. Mi hermana trabajó en una gran planta avícola. Necesitaba el dinero. Dos semanas, no aguantó más. Eso fue hace años y aún habla de los horrores que vio allí.

A la gente le importan los animales. Lo creo. Simplemente no quieren saber, ni pagar. Un cuarto de los pollos tienen fracturas. Eso está mal. Los amontonan cuerpo contra cuerpo, no pueden huir de sus excrementos y nunca ven el sol. Les crecen las uñas alrededor de los barrotes de las jaulas. Eso está mal. Sienten sus muertes. Está mal, y el mundo lo sabe. No necesita que nadie lo convenza. Sólo tiene que actuar de manera distinta. No es que yo sea mejor que nadie, y no pretendo convencer a la gente de que viva según mis reglas. Intento convencerla de que viva según las suyas.

Mi madre era medio india. Aún me queda esa costumbre india de disculparme. En otoño, mientras otros dan gracias, yo me descubro disculpándome. Odio verlos en el camión, a la espera de ir hacia el matadero. Me miran y me dicen: «Sácame de aquí». Matar es… es muy… a veces lo justifico diciéndome que lo único que puedo hacer es que la muerte de los animales a mi cargo sea digna. Es como si… Como si los mirara y les dijera: «Perdonadme». No puedo evitarlo. Para mí es algo personal. Los animales son fuertes. Esta noche saldré y haré volver a todos los que saltaron la valla.

Esos pavos están acostumbrados a mí, me conocen: cuando salgo, vienen corriendo, les abro la verja y entran. Pero al mismo tiempo los subo a camiones y los envío al matadero.

La gente se concentra en el último segundo de la muerte. Yo prefiero concentrarme en toda la vida del animal. Si tuviera que elegir entre saber que alguien me degollaría al final de mi vida, algo que puede durar unos tres minutos, pero que viviría seis semanas en condiciones lamentables, probablemente pediría que me rebanaran el pescuezo seis semanas antes. La gente sólo se fija en la muerte. Dicen: «¿Qué más da si el animal no puede andar, o moverse, si lo van a matar igualmente?». Si se tratara de tu hijo, ¿querrías que sufriera tres años, tres meses, tres semanas, tres horas, tres minutos? Una cría de pavo no es un bebé humano, pero sufre. Nunca he conocido a nadie en la industria (empresarios, veterinarios, trabajadores…) que dude de que sienten dolor. Entonces, ¿cuánto sufrimiento es aceptable? Esa es la pregunta de fondo, y la que todo el mundo debe hacerse a sí mismo. ¿Cuánto sufrimiento estás dispuesto a tolerar por tu comida?

Mi sobrino y su esposa tuvieron un bebé. En cuanto nació la niña les dijeron que no sobreviviría. Son muy religiosos. La tuvieron en brazos durante veinte minutos. Durante veinte minutos estuvo viva, sin sufrir, y fue parte de sus vidas. Y siempre han dicho que no habrían cambiado esos veinte minutos. Dieron gracias al Señor porque estaba viva, aunque fuera sólo durante veinte minutos. ¿Cómo explicas eso?

to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-

to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-

to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-

to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-

to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-
fluencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influen-
cia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia /
Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Ano-
nadamiento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonada-
miento / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamien-
to / Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento /
Influencia / Anonadamiento / Influencia / Anonadamiento / In-

Como media[191], los norteamericanos a lo largo de su vida comen el equivalente a 21.000 animales: dos animales por cada letra de estas últimas cinco páginas.

Lam Hoi-ka

Brevig Mission es un pueblecito esquimal situado en el Estrecho de Bering. El «administrador financiero» es el único funcionario del gobierno a tiempo completo. No hay departamento de policía o de bomberos, ni empleados públicos, ni gestión de residuos. Sin embargo, por sorprendente que parezca, sí tiene una página web de contactos. (Podría pensarse que con sólo 276 ciudadanos, todos sabrían más o menos quién está libre). En dicha página web hay dos hombres y dos mujeres en busca del amor, lo que podría dar un resultado redondo si no fuera porque a uno de los varones no le van las mujeres… o eso vi la última vez que entré en la página. Cutieguy1 (Chicomono1), un negro africano que se describe a sí mismo como «chico mono, 1,60, busca» es la segunda persona en orden de improbabilidad que uno esperaría encontrar en Brevig. El primer premio, sin embargo, recae en Johan Hultin, un sueco de 1,82 provisto de una mata de pelo blanco y una cuidada perilla del mismo color. Hultin llegó a Brevig el 19 de agosto de 1997. Sólo una persona sabía de su viaje, y él se puso a cavar enseguida. Bajo la sólida capa de hielo había cadáveres: una fosa común.

En las profundidades del permafrost se hallaban conservadas víctimas de la pandemia de gripe de 1918. La única persona a la que Hultin puso al tanto de sus planes fue un colega científico, Jeffrey Taubenberger, que también buscaba el origen de la gripe de 1918.

Hultin no había podido emprender la búsqueda de los cadáveres de 1918 en un momento más oportuno. Unos cuantos meses antes de su llegada a Brevig Mission, se descubrió en Hong Kong que un virus del tipo H5N1 que solía afectar a las aves había aparentemente «saltado» a los humanos por vez primera: un acontecimiento que podía calificarse de potencialmente histórico.

Lam Hoi-ka, de tres años, fue la primera de las seis víctimas[192] que se cobró esta particularmente maligna versión del virus H5N1. Yo, y ahora vosotros, conozco su nombre porque, cuando un virus mortal pasa de una especie a otra, surge la amenaza potencial de una nueva pandemia. Si las autoridades sanitarias no hubieran actuado como lo hicieron (o si hubiéramos tenido la suerte en contra), Lam Hoi-ka podría haber sido el muerto número uno de una pandemia global. Aún podría serlo. Los preocupantes rastros del H5N1 no han desaparecido del planeta, aunque sí de los titulares de los periódicos norteamericanos. La cuestión radica en si continuará matando a un número reducido de personas o si mutará en una versión más letal. Los virus como el H5N1 pueden ser innovadores y feroces, en constante renovación, implacables en su propósito de corromper el sistema inmunitario humano.

Con la amenaza potencial del H5N1 cerniéndose sobre ellos, Hultin y Taubenberger querían saber qué había causado la pandemia de 1918. Y por buenas razones: la pandemia de ese año mató a más gente[193] y más rápido que cualquier otra enfermedad, que cualquier otra causa, tanto antes como después.

Gripe

La pandemia de 1918 ha pasado a la historia con el nombre de la «gripe española» porque los medios españoles fueron los únicos de Occidente que cubrieron adecuadamente su impacto masivo. (Algunos especulan con que esto se debió a que España no estaba en guerra, por lo que su prensa no estaba tan distorsionada por la censura propia de la guerra y los contenidos que pretendían distraer la atención pública del conflicto). A pesar de su nombre, la gripe española afectó al mundo entero: por eso se convirtió en pandemia, y no sólo en epidemia. No fue la única pandemia de gripe, ni la más reciente (hubo otras en 1957 y 1968), pero fue de lejos la más letal. Mientras que el sida acabó con 24 millones de personas en veinticuatro años, la gripe española se cobró el mismo número de víctimas en sólo veinticuatro semanas[194]. Recientes revisiones[195] de la tasa de mortalidad indican que la cifra total de víctimas llegó a 50, o incluso a 100 millones de personas en todo el mundo. Las estimaciones nos dicen que un cuarto de los norteamericanos[196], y quizá un cuarto de la población mundial, cayeron enfermos.

A diferencia de la mayoría de las gripes, que suelen afectar de manera letal a los muy jóvenes, muy mayores, o a los ya enfermos, la gripe española se cebó en gente sana que se encontraba en la flor de la vida. La mortalidad fue más elevada en el grupo de población que iba de los 25[197] a los 29 años, y en el punto álgido de la pandemia la esperanza de vida para los norteamericanos[198] quedó reducida a los 37 años. La desgracia alcanzó tales cotas en Estados Unidos, y en todo el mundo, que me parece incomprensible que no me contaran más sobre ella en el colegio, o que la información no llegara hasta mí a través de monumentos conmemorativos o historias. Durante el momento de más rigor de la gripe española, veinte mil norteamericanos murieron en una semana[199]. Se usaron excavadoras[200] para hacer fosas comunes.

Las autoridades sanitarias actuales temen un hecho como ese. Muchos estiman inevitable una pandemia basada en los coletazos del virus H5N1, y la pregunta real acaba siendo cuándo se desatará y, sobre todo, cuán severa será.

Incluso si el virus H5N1 consigue pasar sin mucho más impacto que el reciente estallido de gripe porcina, ninguna autoridad sanitaria de hoy asegura que las pandemias puedan ser totalmente prevenidas. El director general de la OMS (Organización Mundial de la Salud) ha dicho: «Sabemos que otra pandemia es inevitable[201] … Se acerca». El Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias ha añadido recientemente que una pandemia es «no sólo inevitable[202], sino necesaria». La historia reciente ha cuantificado que las pandemias suceden de media cada veintisiete años y seis meses, y han transcurrido cuarenta desde la última. Los científicos no pueden saber con certeza el futuro de las enfermedades pandémicas, pero sí pueden, y saben, que la amenaza es inminente[203].

Los agentes de la OMS tienen ahora en sus manos la cantidad de datos científicos más importante jamás reunida sobre una potencial pandemia de gripe. De manera que resulta bastante enervante que ese grupo de individuos bien trajeados, esas organizaciones que abogan por «que no cunda el pánico», dispongan de la lista que veréis abajo con el lema «cosas que hay que saber sobre la pandemia de gripe» para las personas que están bajo su ámbito, que somos todos:

- El mundo puede hallarse a las puertas[204] de otra pandemia.
- Todos los países resultarán afectados.
- La enfermedad se extenderá sin remedio.
- Los suministros médicos serán inadecuados.
- El número de fallecidos será muy elevado.
- Provocará una gran debacle social y económica.

La relativamente conservadora OMS habla de «una estimación relativamente conservadora[205], de 2 millones a 7,4 millones de muertos» si la gripe aviar pasa a los humanos y viaja por el aire (como hizo la gripe porcina, el H5N1). Prosiguen diciendo: «Esta estimación se basa en la pandemia de 1957, comparativamente más

leve. Se han realizado estimaciones basadas en un virus más virulento, más cercano al que se dio en 1918, y la cifra de víctimas mortales sería mucho más alta». Gracias a Dios, la OMS no incluye esas estimaciones más elevadas en la lista de «cosas que hay que saber». Por desgracia, no pueden decir que las estimaciones más altas sean menos realistas.

Hultin acabó desenterrando los restos de una mujer, a la que llamó Lucy, de entre los cadáveres congelados de 1918. Le extrajo los pulmones y los envió a Taubenberger, quien tomó muestras del tejido y halló pruebas de algo bastante notable. Los resultados, publicados en 2005[206], muestran que la fuente de la pandemia de 1918 fue una gripe aviar. Habían hallado la respuesta a una importante cuestión científica.

Otras pruebas apuntan a que el virus de 1918 pudo mutar en los cerdos[207] (que son particularmente susceptibles[208] tanto a los virus humanos como aviares) o incluso en población humana durante un tiempo antes de alcanzar su letal versión final. No podemos estar seguros. De lo que sí podemos estar seguros es de que existe el consenso científico de que los nuevos virus, que se mueven entre los animales de granja y los seres humanos, serán una amenaza global importante en un futuro cercano. La preocupación no sólo radica en la gripe aviar o porcina, o en cualquiera que llegue después, sino en toda clase de patógenos «zoonóticos» (de animal a humano o viceversa), sobre todo virus que afectan a humanos, pollos, pavos y cerdos.

También podemos estar seguros de que cualquier charla sobre una pandemia de gripe no puede pasar por alto el hecho de que la enfermedad más devastadora que haya conocido el mundo, y una de las mayores amenazas que se cierne hoy sobre nuestra salud, tiene mucho que ver con la salud de los animales de granja del mundo, sobre todo de las aves.

Todas las gripes

Otra figura clave en la historia de la investigación de la gripe es un virólogo llamado Robert Webster, que probó los orígenes aviares de cualquier gripe humana. La llamó la «teoría del corral[209]», que afirma que «los virus de pandemias humanas reclutan parte de sus genes de los virus de la gripe que afectan a las aves domésticas».

Unos años después de la pandemia de gripe de Hong Kong de 1968 (cuyos coletazos siguen causando la silenciosa cifra de veinte mil «muertes de más»[210] al año en Estados Unidos), Webster identificó el virus responsable. Como ya preveía, dicho virus era un híbrido que había incorporado aspectos de un virus aviar hallado en un pato de Europa central[211]. Actualmente las pruebas indican que la fuente aviar de la pandemia de 1968 no es única: los científicos discuten que la fuente primordial[212] de todas las cepas de gripe son las aves acuáticas migratorias, como patos y ocas, que han viajado por la tierra durante más de cien millones de años. Al final, la gripe surge de nuestra relación con las aves.

En este momento tenemos que recurrir a unas dosis básicas de ciencia. Como fuente original de estos virus, los patos, ocas, charranes y gaviotas salvajes acumulan todo el espectro de los virus de la gripe categorizados por la ciencia actual: el H1 a través del recientemente descubierto H16[213], el N1 a través del N9. Las aves domésticas también[214] pueden alojar una gran reserva de esos virus. No tienen por qué caer enfermas debido a ellos. A menudo son simples portadoras, a veces por todo el globo, y los sueltan con las heces dentro de ríos, lagos, estanques, y, muy frecuentemente, gracias a las técnicas de procesamiento animal, directamente en la comida de nuestros platos.

Cada especie mamífera es vulnerable sólo a algunos virus de las aves. Los humanos, por ejemplo[215], son típicamente vulnerables sólo a los virus H1, H2 y H3; los cerdos al H1 y H3, y los caballos al

H3 y H7. La H es el símbolo de la hemaglutinina[216], una proteína de forma afilada que se halla en la superficie de los virus gripales y que recibe ese nombre debido a su capacidad de «aglutinar»: es decir, de agrupar las células rojas de la sangre. La hemaglutinina sirve como una especie de puente molecular que permite que el virus fluya por las células de la víctima cual tropas enemigas que cruzaran un puente improvisado. La hemaglutinina es capaz de llevar a cabo su letal misión gracias a su notable habilidad para vincularse a clases específicas de estructuras moleculares, conocidas como receptores, que hay en la superficie de las células humanas y animales. H1, H2 y H3 (los tres tipos de hemaglutinina que suelen atacar a los humanos) son especialistas en vincularse a nuestros sistemas respiratorios, lo cual explica por qué la gripe empieza a menudo por afectar al tracto respiratorio.

El problema empieza cuando un virus en una especie comienza a ponerse nervioso y a demostrar inclinación por mezclarse con virus de otras, como ha hecho el H1N1 (combinando virus aviares, porcinos y humanos). En el caso del H5N1, se teme que la «creación» de un nuevo virus altamente contagioso para los humanos pueda ocurrir en la población porcina, dado que esos animales son susceptibles a los tipos de virus que afectan a las aves además de a aquellos que atacan a los humanos. Cuando un solo cerdo queda infectado por dos virus distintos al mismo tiempo, existe la posibilidad de que estos intercambien genes. La gripe porcina causada por el H1N1 parece haber sido el resultado de esto. Lo que resulta más preocupante es que tal intercambio de genes podría llevar a la creación de un virus que tenga la gravedad de la gripe aviar y el alto grado de contagio del resfriado común.

¿Cómo ha surgido este nuevo panorama de enfermedades? ¿Hasta qué punto es responsable de él la ganadería moderna? Para responder a estas preguntas debemos saber de dónde proceden los animales que comemos y por qué sus entornos son perfectos para enfermar, no sólo a las aves, sino a nosotros.

Vida y muerte de un ave

La segunda granja que fui a ver en compañía de C estaba instalada en una serie de veinte cobertizos[217], de 14 metros de ancho por 150 metros de largo, con capacidad aproximada para albergar a 33.000 aves cada uno. No tenía una cinta métrica ni pude llevar a cabo un recuento de aves, aunque fuera por encima, pero puedo afirmarlo con seguridad porque se trata de las dimensiones típicas que se dan en la industria, aunque ahora algunos criadores están construyendo cobertizos más grandes: 18 metros[218] de ancho por 154 de largo, con capacidad para más de 50.000 aves.

Resulta difícil hacerse a la idea de cifras como la de 33.000 aves en un solo espacio. No hace falta que lo veáis con vuestros propios ojos, ni siquiera que saquéis la cuenta, para comprender que los bichos están bastante apretados. En sus Directrices para el Bienestar Animal, el Consejo Nacional del Pollo indica que la densidad apropiada sería la de setecientos cincuenta centímetros cuadrados[219] por ave. Eso es lo que se considera como bienestar animal por una organización de renombre que representa a los productores de pollos, lo que demuestra hasta qué punto se han tergiversado las ideas del bienestar y por qué no podéis fiaros de etiquetas que no procedan de fuentes más objetivas.

Merece la pena detenernos unos momentos en este punto. Aunque muchos animales vivan con menos espacio, demos por bueno esos setecientos cincuenta centímetros cuadrados. Intentemos imaginarlo. (Es altamente improbable que lleguéis a ver el interior de una granja avícola en persona, pero si vuestra imaginación necesita ayuda encontraréis muchas imágenes en internet). Buscad un pedazo de papel de impresora e imaginad a un ave adulta con forma de balón de fútbol con patas puesta de pie sobre él. Imaginad 33.000 rectángulos como ese en batería. (Los pollos no están nunca

en jaulas, ni en más de un nivel). Ahora rodead esas baterías con paredes sin ventanas y añadid un techo. Introducid los sistemas de alimentación automatizada (llena de fármacos), agua, calefacción y ventilación. Eso es una granja. Vayamos al proceso de crianza.

En primer lugar, se trata de buscar un pollo que engorde rápidamente con la menor cantidad de comida posible. Los tejidos musculares y grasos[220] de los pollos manipulados genéticamente crecen mucho más deprisa que sus huesos, lo que conlleva deformidades[221] y enfermedades. Entre el 1 y el 4 por ciento[222] de las aves sucumbirán a convulsiones letales provocadas por el síndrome de muerte súbita, algo que pasa totalmente desapercibido fuera de las paredes de las granjas. Otra enfermedad provocada por las granjas industriales es la ascitis[223], que consiste en que un exceso de fluidos llena la cavidad corporal y que mata a un número todavía mayor (el 5 por ciento de las aves). Tres de cada cuatro[224] presentarán algún tipo de problemas de movilidad, y el más puro sentido común nos indica que sufren un dolor[225] crónico. En una de cada cuatro[226] se apreciarán tales problemas de movilidad que nadie podrá dudar de ese dolor.

Luego dejaremos las luces encendidas veinticuatro horas al día[227] durante la primera semana de vida de las crías. Esto las anima a comer más. Luego apagaremos las luces, dándoles una media de cuatro horas de oscuridad al día: lo que les permite dormir lo mínimo para su supervivencia. No cabe duda de que si tuvieran que vivir en esas condiciones antinaturales durante mucho tiempo, los pollos enloquecerían: la luz y la alta densidad, el peso de sus cuerpos grotescos. Normalmente los pollos son sacrificados a los cuarenta y dos días de vida[228] (aunque cada vez más la matanza se lleva a cabo a los treinta y nueve días[229]), de manera que aún no han establecido jerarquías sociales por las que luchar.

No hace falta decir que hacinar aves deformes, drogadas y sometidas a un alto nivel de estrés en una sala asquerosa y llena de heces no resulta muy saludable. Aparte de las deformidades[230], los pollos de granjas industriales sufren problemas de visión, infecciones bacterianas en los huesos, vértebras rotas, parálisis, hemorragias internas, anemia, tendones rotos, las patas y cuellos torcidos, enfermedades respiratorias y sistemas inmunitarios debilitados. Los estudios científicos y los registros gubernamentales

indican que prácticamente todos los pollos[231] (alrededor de un 95 por ciento) presentan una infección de E. coli (un indicador de contaminación fecal), y que entre el 39 y el 75 por ciento[232] de los que llegan a las tiendas siguen infectados. Alrededor de un 8 por ciento[233] presenta salmonelosis (una proporción que ha descendido en los últimos años, ya que entonces una de cada cuatro aves[234] estaba infectada, aunque aún ocurre en algunas granjas[235]). De un 70 a un 90 por ciento[236] presentan infecciones de otro patógeno potencialmente letal: la campylobacteria. Suele recurrirse a baños de cloro[237] para eliminar la suciedad, el hedor y las bacterias.

Está claro que los consumidores pueden notar que los pollos no saben del todo bien —¿cómo va a saber bien un animal atiborrado de drogas, plagado de enfermedades y sucio de mierda?—, pero a los pollos se les inyecta[238] (o se les infla) con «caldos» y soluciones salinas para darles lo que se ha dado en denominar el olor, aspecto y sabor del pollo. (Un reciente estudio de *Consumer Reports* descubrió que los productos derivados del pollo y el pavo, muchos etiquetados como frescos, «aparecían inflados de un 10 a un 30 por ciento[239] de su peso con caldo, aromas o agua»).

Realizada la crianza, ha llegado el momento del «procesamiento».

Primero debéis encontrar empleados[240] que metan a las aves en contenedores y trabajen en la cadena que convertirá a esas aves vivas y enteras en trozos envueltos en plástico. Esa búsqueda de empleados se convierte en una tarea constante, ya que la plantilla rota en un cien por cien cada año. (Las entrevistas que realicé apuntan a una rotación anual de plantilla del 150 por cien). Suele preferirse a inmigrantes ilegales[241], aunque también resultan deseables los inmigrantes con papeles, pobres y recién llegados. Según los estándares de la comunidad internacional de derechos humanos, las condiciones típicas[242] de los mataderos norteamericanos constituyen una violación de esos derechos; constituyen asimismo el paso determinante para producir carne barata que alimente al mundo. Pagan el salario mínimo a los empleados, o poco más, para que agarren a las aves (cinco por mano, cogidas por las patas) y las metan en los cajones de transporte.

Si la operación avanza a la velocidad correcta (105 pollos por trabajador en 3,5 minutos es la media esperada según los empleados con los que he hablado), los pollos son trasladados con rudeza y, como también me dijeron, los trabajadores notarán que los huesos de las aves se les parten en las manos. (Un 30 por ciento aproximadamente[243] de todas las aves vivas que llegan al matadero presentan huesos rotos como resultado de su genética a lo Frankenstein y del rudo transporte). No hay ley alguna que proteja a las aves, pero desde luego sí las hay que regulan cómo tratar a los trabajadores, y esta clase de tarea tiende a provocar en ellos un dolor que les durará días, de manera que, una vez más, es mejor que contratéis a gente que no se halla en posición de quejarse: personas como «María», empleada en uno de los mayores mataderos de California, con la que pasé una tarde. Después de más de cuarenta años de trabajo y de cinco operaciones debidas a heridas laborales, María no puede usar las manos ni para fregar los platos. Sufre unos dolores tan constantes que por las tardes se ve obligada a sumergir las manos en agua helada, y que le impiden dormir si no es con la ayuda de somníferos. Le pagan ocho dólares la hora, y me pidió que no usara su verdadero nombre por miedo a represalias.

Luego hay que cargar las cajas en camiones. Hacer caso omiso de las condiciones de temperatura y no dar de comer ni de beber a las aves, ni siquiera si la planta se halla a cientos de kilómetros de distancia. A la llegada, otros obreros se ocuparán de colgar a los pollos boca abajo, sujetos por las patas con argollas metálicas, sobre una cinta transportadora. Más huesos rotos. A menudo los gritos de las aves y el ruido del aleteo son tan potentes que los trabajadores no consiguen oír a la persona que tienen al lado. Muchas veces las aves, aterradas y doloridas, defecan.

La cinta transportadora arrastra a las aves a través de un baño de agua electrificado. Eso suele paralizarlas[244], pero no las insensibiliza. En otros países, incluidos muchos países europeos, se requiere (al menos legalmente) que los pollos lleguen inconscientes o muertos al desangrado y escaldado. En Estados Unidos, donde la interpretación que hace el USDA de la Ley de Métodos Humanitarios de Sacrificio deja fuera de esta la matanza de pollos, el voltaje se mantiene bajo: una décima parte del nivel[245] necesario para dejar a las aves inconscientes. Tras pasar por el

baño, los ojos de un ave paralizada aún podrían moverse. A veces las aves conservan suficiente control sobre su cuerpo como para abrir el pico, como si intentaran gritar.

El siguiente paso en la cadena para esa ave inmóvil pero consciente será un degollador automático. El ave se desangra lentamente, a menos que se seccionen las arterias importantes, algo que sucede «constantemente», según otro de los trabajadores con los que hablé. De manera que necesitaréis unos cuantos trabajadores más para que terminen el trabajo, «refuerzos», que degüellen a las aves que la máquina aún ha dejado con vida. A menos que ellos tampoco cumplan con su cometido, algo que según me dijeron también pasa «constantemente». Según el Consejo Nacional del Pollo (los representantes de la industria), unos 180 millones de pollos son sacrificados de manera inadecuada todos los años. Cuando se le preguntó[246] si estas cifras le inquietaban, Richard L. Lobb, el portavoz del Consejo, suspiró y dijo: «El proceso se acaba en cuestión de minutos».

He hablado con muchos trabajadores de las diversas secciones de la cadena y todos coinciden en que hay aves que llegan vivas y conscientes al tanque de escaldado. (Las estimaciones del gobierno[247] obtenidas a través de la Ley de Libertad de Información señalan que esto les sucede a unos cuatro millones de aves al año). Dado que las heces de la piel y las plumas terminan en el tanque, las aves salen llenas de patógenos[248] que han inhalado o absorbido a través de la piel (el agua caliente de los tanques ayuda a que se les abran los poros).

Después de que se les arranque la cabeza y las extremidades, las máquinas las abren con una incisión vertical para extraerles las tripas. En este punto también se produce contaminación, ya que esa maquinaria de alta velocidad a menudo desgarra los intestinos, derramando las heces en las cavidades corporales del ave. En una época los inspectores del USDA retiraban a cualquier ave que presentara tal contaminación fecal, pero hace unos treinta años, la industria avícola convenció al USDA de que recalificara las heces para poder seguir usando esos destripadores automáticos.

Antaño un contaminante peligroso[249], hoy en día las heces son clasificadas como «imperfección cosmética». Como resultado, los inspectores retiran[250] a la mitad de aves que antes. Quizá Lobb y

el Consejo Nacional del Pollo se limitarán a suspirar y decir: «La gente consume esas heces en cuestión de minutos».

Luego las aves son inspeccionadas por un agente del USDA, cuya función teórica es mantener al consumidor a salvo. El inspector dispone aproximadamente[251] de dos segundos para examinar a cada ave por dentro y por fuera, cadáver y órganos, y certificarla libre de más de una docena de enfermedades posibles, amén de sospechar de cualquier anormalidad. Él o ella estudian a unas 25.000 aves al día. El periodista Scott Bronstein escribió una notable serie para el *Atlanta Journal-Constitution* sobre la inspección avícola, que debería ser lectura obligatoria para todo aquel que se plantee comer pollo. Realizó entrevistas con casi un centenar de inspectores del USDA que llevaban a cabo su tarea en treinta y siete mataderos. «Todas las semanas[252] —informó—, millones de pollos[253] rezumando pus amarillo, manchados por heces verdes, contaminados por bacterias dañinas o afectados por infecciones pulmonares o cardiacas, tumores cancerígenos o problemas de piel, pasan el control para ser vendidos a los consumidores».

Los pollos van a parar luego a un enorme tanque de agua refrigerado, donde se enfría a miles de aves. Tom Devine, del Proyecto para la Responsabilidad Democrática del Gobierno, ha dicho que «el agua de esos tanques[254] recibe el nombre de “sopa fecal”, por toda la suciedad y las bacterias que flotan en ella. Si se sumerge a aves limpias y sanas en esa misma agua, junto con las aves sucias, la contaminación de las primeras está prácticamente asegurada».

Mientras que un significativo número de procesadores avícolas de Europa y Canadá usan sistemas de refrigerado por aire, el 99 por ciento de los productores avícolas estadounidenses[255] sigue con esos sistemas de inmersión en agua y han ido a juicios por denuncias tanto de los consumidores como de la industria cárnica para poder continuar con ese obsoleto sistema. No es difícil suponer el porqué. El sistema de refrigerado por aire reduce el peso de la carcasa del pollo, pero el sistema de agua provoca que un ave muerta se empape. Un estudio ha demostrado que el simple hecho de colocar[256] las carcasas de pollo en bolsas de plástico herméticas durante la fase de refrigeración eliminaría esa contaminación por contacto. Pero eso supondría eliminar también[257] la posibilidad de

la industria de convertir ese agua residual en decenas de millones de dólares por el peso adicional que añaden a los productos avícolas.

No hace tanto tiempo el límite de líquido absorbido que podía venderse a los consumidores a precio de carne de pollo sin que el gobierno tomara medidas, establecido por el USDA, era del 8 por ciento[258]. Cuando esto se hizo público, en la década de los noventa, se produjo una protesta comprensible. Los consumidores rechazaron esa práctica[259], que les parecía no sólo repulsiva sino algo parecido a una adulteración. Los tribunales tacharon esa regla del 8 por ciento de «arbitraria y caprichosa»[260].

Irónicamente, sin embargo, la interpretación que dio el USDA[261] a la sentencia del tribunal permitió a la industria del pollo que realizara sus propias investigaciones para evaluar qué porcentaje de la carne debía estar compuesta de agua sucia y con cloro. (Un resultado bastante común cuando se desafía a las empresas agrícolas). Tras la consulta de la industria, la nueva ley[262] permite algo más del *11 por ciento* de absorción de líquidos (el porcentaje exacto consta en la letra pequeña del paquete, echadle un vistazo la próxima vez). Tan pronto como la atención pública se centró en otro tema, la industria avícola dio la vuelta en beneficio propio a las regulaciones pensadas para proteger a los consumidores.

Los consumidores estadounidenses de productos avícolas regalan montones de dólares a los productores[263] gracias a este líquido añadido. El USDA lo sabe y defiende la práctica: al fin y al cabo, como suelen decir muchos granjeros, esas industrias se limitan a hacer lo posible para «alimentar al mundo». (O, en este caso, asegurar su hidratación).

Lo que he descrito no es algo excepcional. No es el resultado de unos obreros masoquistas, de una maquinaria defectuosa, ni aplicable sólo a unas cuantas «manzanas podridas». Es la regla. Más del 99 por ciento de todos los pollos destinados a ser comidos en Estados Unidos viven y mueren así.

En ciertos aspectos, los sistemas de las granjas industriales pueden presentar notables diferencias: por ejemplo, en el porcentaje

de aves que son accidentalmente escaldadas vivas todas las semanas o en la cantidad de sopa fecal que absorben sus cuerpos. Son diferencias que importan. En otros, sin embargo, las granjas avícolas industriales (bien llevadas o no, «libres de jaulas» o no) son básicamente idénticas: todas las aves proceden del mismo acervo frankestiniano; todas viven confinadas; ninguna disfruta de la brisa o del calor del sol; ninguna es capaz de satisfacer todas (normalmente ninguna) las conductas asociadas a su especie como anidar, posarse, explorar su entorno o formar unidades sociales estables; la enfermedad es moneda común; el sufrimiento es la regla; los animales son simples unidades; su muerte es invariablemente cruel. Estos puntos en común importan más que las diferencias.

El enorme peso de la industria avícola significa que si hay algo malo en el sistema, es que hay algo malo en el mundo. Hoy en día seis mil millones de pollos[264] son criados en estas condiciones en la Unión Europea todos los años, más de nueve mil millones en América y más de siete mil millones en China. La inmensa población de la India consume muy poco pollo, pero aun así podemos hablar de un par de miles de millones de aves que pasan por ese proceso de crianza en ese país, una cifra que aumenta (como en China) en proporciones agresivas y globalmente significativas (a menudo doblando el crecimiento de la siempre en expansión industria estadounidense). En resumen, la cifra mundial alcanza los cincuenta mil millones de aves en granjas (y va en aumento). Si la India y China llegaran a consumir la misma proporción de pollo que Estados Unidos, dicha increíble cifra aumentaría a más del doble.

Cincuenta mil millones. Cada año se obliga a cincuenta mil millones de aves a vivir y morir así.

No puede pasarse por alto lo revolucionaria y relativamente reciente que es esta realidad: el número de aves en granjas industriales era cero antes de los experimentos de Celia Steele en 1923. Y no sólo estamos criando a las aves de manera distinta, sino que las comemos aún más: los norteamericanos comen 150 veces[265] más pollo del que comían hace sólo ochenta años.

Otra cosa que puede comentarse sobre esos cincuenta mil millones es que la cifra se calcula con la máxima meticulosidad. Los

estadísticos que han generado[266] esa cifra de nueve mil millones en Estados Unidos la dividen por mes, estado y peso del ave, y la comparan, todos y cada uno de los meses, con la tasa de muertos del mismo mes en el año anterior. Esos números son estudiados, debatidos, proyectados y prácticamente reverenciados como objeto de culto por la industria. No son simples hechos, sino la proclamación de una victoria.

Influencia

Al igual que el virus que lleva su nombre[267], la palabra *influenza* (gripe) ha llegado a nosotros a través de una mutación. La palabra se usaba originalmente en italiano y se refería a la influencia de los astros: es decir, influencias astrales u ocultas que afectarían a muchas personas a la vez. Sin embargo, hacia el siglo XVI, el término había empezado a mezclarse y a fundir su significado con el de otras palabras hasta llegar a denominar a esas gripes epidémicas que afectan simultáneamente a múltiples comunidades (como si se tratara del resultado de un mal de ojo).

Desde un punto de vista etimológico, cuando hablamos de *influenza* estamos refiriéndonos a las influencias que moldean el mundo en todas partes a la vez. La gripe porcina o aviar, o la gripe española del 18 no son la *influenza* real, ni la influencia subyacente, sino sólo su síntoma.

Pocos creemos ya que las pandemias sean la creación de unas fuerzas ocultas. ¿Acaso deberíamos considerar la contribución de 50 mil millones de aves enfermizas y drogadas, aves que suponen la fuente principal de todos los virus gripales, como la causa subyacente que genera la creación de patógenos nuevos que afectan a la raza humana? ¿Y qué me decís de los 500 millones de cerdos[268] con sistemas inmunitarios debilitados que viven confinados en las granjas?

En 2004, un grupo mundial de expertos en enfermedades zoonóticas[269] emergentes se reunió para discutir la posible relación entre todos esos animales de granja enfermos y las explosiones pandémicas. Antes de llegar a sus conclusiones, resulta útil pensar en los nuevos agentes patógenos como dos preocupaciones de salud pública relacionadas pero distintas. La primera preocupación es más general, y versa sobre la relación entre las granjas industriales y toda clase de patógenos, como los

nuevos rastros de campylobacterias, salmonela o E. coli. La segunda preocupación de la salud pública es más concreta: los humanos están sentando las bases para la creación del superpatógeno de los superpatógenos, un virus híbrido que causaría una repetición, más o menos, de la gripe española de 1918. Ambas preocupaciones están íntimamente relacionadas.

No pueden rastrearse todos los casos de enfermedades provocadas por la comida, pero siempre que conocemos el origen[270], o el «vehículo de transmisión», estos son, por abrumadora mayoría, productos animales. Según los Centros para el Control de Enfermedades de Estados Unidos (CDC), las aves suponen la mayor causa[271] de ellos y con diferencia. Un estudio publicado en *Consumer Reports* establecía que un 83 por ciento de toda la carne de pollo[272] (incluyendo la que se califica de orgánica y libre de antibióticos) está infectada con campylobacteria o salmonela en el momento de su compra.

No estoy seguro de por qué no hay más gente que sea consciente (y se enoje en consecuencia) de esas tasas de enfermedades evitables que se transmiten por la comida. Quizá no acabo de entender que algo pase desapercibido simplemente porque cualquier cosa que suceda a todas horas, como la carne (sobre todo la de ave) infectada por patógenos, tiende a difuminarse.

En cualquier caso, si se sabe lo que hay que buscar, el problema de los patógenos surge de manera aterradora. Por ejemplo, la próxima vez que un amigo tenga una gripe súbita, lo que a menudo se describe por gripe estomacal, por ejemplo, hacedle unas cuantas preguntas. ¿Se trató de una de esas «gripes de veinticuatro horas» que llegan y se pasan enseguida? ¿Algo así como vomitar, cagar, y ya está? El diagnóstico no es tan simple, pero si la respuesta a esa pregunta es afirmativa, lo más probable es que ese amigo vuestro no tuviera la gripe en absoluto: él o ella estaba entre los 76 millones de casos[273] de enfermedades transmitidas a través de la comida que los CDC estiman que ocurren en América todos los años. Vuestro amigo no «pilló un microbio», sino que se lo comió. Y con toda probabilidad dicho microbio se creó en una granja industrial.

Detrás del tremendo número de enfermedades vinculadas a las granjas industriales, sabemos que dichas granjas contribuyen al crecimiento de patógenos resistentes a los antimicrobianos por la

sencilla razón de que en esas granjas se consume un exceso de estos últimos. Antibióticos y otros antimicrobianos sólo se venden con receta médica precisamente para impedir que la gente abuse de ellos. Aceptamos las molestias debido a su importancia médica. Los microbios acaban adaptándose a los antimicrobianos, y queremos asegurarnos que quien se beneficia de esos antimicrobianos antes de que los microbios aprendan a sobrevivir a ellos sea gente que realmente está enferma.

En una típica granja industrial, los fármacos forman parte de la dieta diaria de los animales. En las avícolas, como he explicado antes, casi no queda más remedio. La industria se percató de este problema desde el principio, pero en lugar de conformarse con animales menos productivos, compensaron la inmunidad debilitada de los animales con aditivos en la comida.

Como resultado, los animales de granja son atiborrados de antibióticos de una forma no terapéutica (es decir, antes de que enfermen). En Estados Unidos, los humanos consumimos[274] 1.360.000 kilos de antibióticos al año, pero en los animales la cifra asciende a unos increíbles siete millones de kilos, o eso afirma la industria. El Sindicato de Científicos Preocupados (UCS) ha demostrado que la industria reduce las cifras[275] en sus informes en un 40 por ciento. La UCS calculó que los antibióticos administrados a pollos, cerdos y otros animales de granja ascendía a casi once millones de kilos[276], contando sólo con el uso no terapéutico. Estimaron luego que casi tres millones de kilos de esos antimicrobianos serían ilegales actualmente en la Unión Europea.

Las implicaciones de crear patógenos resistentes a las medicinas son bastante obvias. Estudio tras estudio se ha demostrado que la resistencia a los antimicrobianos va muy unida a la introducción de nuevos fármacos en las granjas industriales. Por ejemplo, en 1995, el organismo estatal encargado de velar por la comida y los medicamentos aprobó los fluoroquinolones, como el Cipro, para que se usaran en pollos en contra de las protestas de los CDC, el porcentaje de bacterias resistentes[277] a esta nueva y poderosa clase de antibióticos aumentó de casi cero al 18 por ciento en 2002. Un estudio más amplio del *New England Journal of Medicine*[278] demostraba que la resistencia a los antimicrobianos había aumentado ocho veces[279] desde 1992 a 1997, y, usando

subtificación molecular, vinculaba este incremento al uso de antimicrobianos en los pollos de granja.

Desde finales de la década de los sesenta[280], los científicos vienen advirtiendo en contra de ese uso no terapéutico de los antibióticos en la dieta animal. Hoy, instituciones tan diversas como la Asociación Médica Americana[281], los CDC[282], el Instituto de Medicina[283] (una división de la Asociación Médica Americana) y la OMS[284] han vinculado el uso no terapéutico de antibióticos en las granjas industriales con la creciente resistencia a los antimicrobianos, y han pedido una prohibición. Aun así, la industria agrícola se ha opuesto de manera eficaz a dicha prohibición en Estados Unidos. Y tampoco resulta una sorpresa que las prohibiciones limitadas de otros países supongan sólo una limitada solución.

Existe una razón evidente que explica que no se haya producido la prohibición total del uso no terapéutico de los antibióticos: la industria agrícola (en connivencia con la industria farmacéutica) tiene actualmente más poder que los profesionales de la salud pública. La fuente de ese inmenso poder no está en las sombras. Nosotros se lo damos. Hemos escogido, sin quererlo, financiar esta industria a escala masiva al comer productos provenientes de granjas industriales (y el agua que se vende como parte de ellos), y lo seguimos haciendo todos los días.

Las mismas condiciones que llevan todos los años a 76 millones de norteamericanos a ponerse enfermos debido a lo que comen y que fomentan la resistencia a los antimicrobianos también contribuyen al riesgo de una pandemia. Esto nos devuelve a la notable conferencia de 2004[285] en la que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, la OMS y la OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) aunaron sus tremendos recursos para evaluar la información disponible sobre las «emergentes enfermedades zoonóticas». En el momento de la conferencia, el H5N1 y el SARS ocupaban los primeros puestos de la lista de esas temidas enfermedades emergentes. Hoy en día el H1N1 sería el patógeno enemigo número uno.

Los científicos distinguían[286] entre «factores de riesgo

primario» y otros «factores de amplificación del riesgo», que afectan sólo a la velocidad con que se propaga una enfermedad. Sus ejemplos paradigmáticos de factores de riesgo primario eran el «cambio a un sistema de producción agrícola o de los modelos de consumo». ¿En qué cambios concretos, tanto en el campo agrícola como en el del consumo, estaban pensando? El primer factor de riesgo primario de una lista de cuatro era la «creciente demanda de proteínas animales», una educada manera de decir que la demanda de carne, huevos y lácteos es un «factor primario» que influye en las enfermedades zoonóticas emergentes.

El informe proseguía diciendo que «esta demanda de productos animales[287] conlleva cambios en las prácticas agrícolas». Para que no quedara la menor duda de cuáles de esos «cambios» son relevantes, la industria avícola quedaba señalada en las conclusiones.

El Consejo para las Ciencias y Tecnologías Agrícolas, que congregó a expertos de la industria y a expertos de la OMS, la OIE y el USDA, alcanzó conclusiones parecidas. Su informe de 2005 defendía que uno de los principales impactos de las granjas industriales es «la rápida selección y amplificación[288] de patógenos que surgen de un antepasado virulento (frecuentemente debido a sutiles mutaciones), lo que implica un mayor riesgo para la aparición y/o propagación de enfermedades». Criar aves genéticamente uniformes[289] y propensas a las enfermedades en condiciones de superpoblación, estrés, suciedad e iluminación artificial de las granjas industriales promueve el crecimiento y mutación de patógenos. El informe concluye que «el coste de ese aumento en la eficiencia»[290] supone un aumento del riesgo global de enfermedades. La elección que se nos presenta está clara: pollo barato o salud.

Actualmente el vínculo entre pandemias y granjas industriales no podría ser más obvio. El antepasado primario de la reciente gripe porcina causada por el HIN1 se originó en una granja porcina del estado donde más abundan, Carolina del Norte, y se propagó rápidamente por toda Norteamérica. Fue en esas granjas industriales donde los científicos vieron, por vez primera, virus que combinaban material genético de virus aviares, porcinos y humanos. Los científicos de las Universidades de Princeton y

Columbia han podido estudiar seis de los ocho[291] segmentos genéticos del (actualmente) virus más temido del mundo y relacionarlo directamente con las granjas industriales estadounidenses.

En el fondo de nuestra mente quizá entendemos, sin toda esa ciencia que he expuesto aquí, que está pasando algo terriblemente nocivo. Nuestro alimento procede del sufrimiento. Sabemos que si alguien nos ofrece la posibilidad de mostrarnos una película sobre cómo se produce la carne que comemos, lo que veríamos sería una peli de terror. Quizá sepamos más de lo que queremos admitir y preferimos sepultarlo en los rincones oscuros de nuestra memoria: ignorarlo. Cuando comemos carne procedente de granjas industriales estamos viviendo, literalmente, a base de carne torturada. Cada vez más, esa carne torturada se está convirtiendo en la nuestra.

Más influencias

Más allá de la nociva influencia que tiene nuestra demanda de carne criada en granjas industriales en las enfermedades contagiosas provocadas por la alimentación, podríamos citar muchas otras influencias de esta en la salud pública: la más obvia es la que ahora se reconoce ampliamente entre las primeras causas de muerte en nuestro país (enfermedades cardiovasculares[292], número uno; cáncer, número dos; infarto, número tres) y el consumo de carne; o también la menos obvia que supone la influencia distorsionada de la industria de la carne en la información sobre nutrición que recibimos del gobierno y los profesionales médicos.

En 1917[293], mientras la Primera Guerra Mundial devastaba Europa y poco antes de que la gripe española devastara al mundo, un grupo de mujeres, motivadas en parte por el deseo de aprovechar al máximo los recursos alimenticios de Norteamérica durante el período de guerra, fundó lo que hoy es el grupo más importante de profesionales sobre comida y nutrición, la Asociación Dietética de América (ADA). Desde los años noventa, la ADA ha dictado lo que con el tiempo se ha convertido en el resumen estandarizado (el «esto es todo cuanto sabemos») sobre las implicaciones en la salud de una dieta vegetariana. La ADA ha adoptado una postura conservadora, dejando al margen unos cuantos beneficios en la salud bien documentados atribuibles a la reducción del consumo de productos animales. Aquí tenemos tres frases clave del resumen de su resumen de la literatura científica relevante.

Primera:

> Las dietas vegetarianas bien diseñadas[294] son apropiadas

para todos los individuos durante todos los estadios de su ciclo de vida, incluyendo el embarazo, la lactancia, primera infancia, infancia y adolescencia, y también para los atletas.

Segunda:

Las dietas vegetarianas tienden a ser más bajas[295] en grasas saturadas y colesterol, y poseen mayores niveles de fibra, magnesio, potasio, vitaminas C y E, ácido fólico, carotenoides, flavonoides y otros fitoquímicos.

En otro lugar el informe destaca que los vegetarianos y los veganos[296] (incluyendo a los atletas) «poseen y exceden los requisitos de proteínas». Y, para descalificar del todo la idea de que uno debe comer más carne para consumir más proteínas, otros datos indican que un exceso de proteína animal[297] se relaciona con la osteoporosis, enfermedades de riñón, piedras de calcio en el tracto urinario y algunos cánceres. A pesar de la confusión persistente, está claro que los vegetarianos y los veganos tienden a tener un consumo de proteínas más óptimo que los omnívoros.

Finalmente, nos llega la noticia importante, no basada en la especulación (por muy fundamentada en la ciencia básica que esté esa especulación), sino en la regla de oro de la investigación nutricional: los estudios en poblaciones humanas reales.

Tercera:

Las dietas vegetarianas se asocian[298] a menudo con un gran número de ventajas en la salud, incluyendo niveles más bajos de colesterol en sangre, menor riesgo de enfermedades cardiovasculares[299] (que por sí solas suponen más del 25 por ciento de todas las muertes anuales en Estados Unidos), menores niveles de presión sanguínea, menor riesgo de hipertensión y diabetes de tipo 2. Los vegetarianos tienden a tener un menor índice de masa corporal (es decir, no están tan gordos) y menor incidencia de enfermedades cancerígenas (los cánceres suponen[300] otro 25 por ciento de

todas las muertes anuales en Estados Unidos).

No creo que la salud individual sea necesariamente una razón para pasarse al vegetarianismo, pero desde luego, si dejar de comer animales fuera poco saludable, existiría una razón para no ser vegetariano. Y desde luego sería una razón para dar de comer animales a mi hijo.

He hablado con varios de los más importantes nutricionistas norteamericanos sobre esto, poniendo tanto a adultos como niños como sujeto de mis preguntas, y he oído lo mismo una y otra vez: el vegetarianismo es al menos tan saludable como una dieta que incluya la carne.

Si a veces resulta difícil creer que evitar los productos animales supone llevar una dieta sana, esto se debe a una sola razón: nos mienten constantemente sobre nutrición. Dejad que sea preciso. Cuando digo que nos mienten, no estoy impugnando las publicaciones científicas sino basándome en ellas. La parte de esos datos científicos sobre salud y nutrición que llega a la opinión pública (sobre todo de las líneas maestras nutricionales de la política del gobierno) pasa por muchas manos. Desde la ascensión de la propia ciencia, los que producen carne se han asegurado de estar entre aquellos que pueden influir en cómo se presenta esa información nutricional a personas como vosotros y como yo.

Considerad, por ejemplo, el Consejo Nacional para los Lácteos (NDC), el brazo de *marketing* de Dairy Managment Inc., un cuerpo de industrias cuyo único objetivo, según su página web, es «aumentar el consumo[301] y la demanda de los productos lácteos estadounidenses». El NDC promueve el consumo diario[302] de lácteos sin considerar sus consecuencias negativas para la salud pública e incluso dirige esos productos lácteos a comunidades incapaces de digerir el producto. Dado que se trata de un grupo comercial, la conducta del NDC es cuando menos comprensible. Lo que resulta difícil de entender es por qué tanto los educadores como el gobierno, desde los años cincuenta, permitieron que el NDC se convirtiera en el mayor y más importante proveedor[303] de material nutritivo educacional de la nación. Aun peor, las líneas maestras de la política nutricional de los estados proceden del mismo departamento del gobierno que ha puesto tanto esfuerzo en

dar rango de norma a las granjas industriales, el Departamento de Agricultura, al USDA.

Este departamento tiene el monopolio en el espacio publicitario más importante de la nación: esos recuadros con información nutricional que encontramos prácticamente en todos los envases de nuestra comida. Fundado el mismo año que la ADA[304] abrió sus oficinas, al USDA se le asignó la tarea de proporcionar información nutricional a la nación y en última instancia dictar las pautas que sirvieran de referencia para la salud pública. Al mismo tiempo, el USDA se ocupaba de otra tarea: promover la industria.

El conflicto de intereses no es en absoluto menor: nuestra nación recibe la información nutricional de una agencia que debe apoyar a la industria de la comida, o lo que actualmente es lo mismo, apoyar a las granjas industriales. Los detalles de desinformación que se filtran en nuestras vidas (como el temor a no tomar suficientes proteínas) son la consecuencia natural de este hecho y han sido reflejadas en detalle por escritores como Marion Nestle. Experta en salud pública, Nestle ha trabajado mucho[305] con el gobierno, ha participado en el «Informe de la Dirección General de Salud Pública estadounidense en nutrición y salud» y ha mantenido contactos continuados durante décadas con la industria alimentaria. En muchos sentidos, sus conclusiones son banales, limitándose a confirmar lo que ya esperábamos, pero la perspectiva interna que aporta ha arrojado una luz nueva a la imagen de la influencia que tiene la industria alimentaria (sobre todo la relacionada con productos de origen animal) en la política nutricional de Estados Unidos. Nestle afirma que las empresas de comida, como las de tabaco[306] (la analogía es suya), harán y dirán cualquier cosa que les sirva para vender más productos. «Presionarán al Congreso[307] para eliminar cualquier normativa que perciban como desfavorable; influyen sobre las agencias reguladoras federales para que no apoyen tales normativas y, cuando las decisiones no son de su agrado, presentan demandas. Como las tabaqueras, las empresas de comida se ganan el favor de los expertos en nutrición mediante su apoyo a organizaciones profesionales y de investigación, y aumentan sus ventas dirigiendo sus estrategias de marketing a los niños». Si consideramos las recomendaciones del gobierno de Estados Unidos que fomentan el consumo de lácteos como

prevención de la osteoporosis, Nestle señala que en partes del mundo donde la leche[308] no es una piedra angular de la dieta, sus habitantes a menudo presentan menos osteoporosis[309] y menos fracturas de huesos que los norteamericanos. Las tasas más altas de osteoporosis se aprecian en naciones donde sus habitantes consumen gran cantidad de lácteos.

En un impactante ejemplo de la influencia de la industria alimentaria, Nestle afirma que actualmente el USDA sigue una política[310] no formal de evitar decir que deberíamos comer menos de cualquier producto, sin atender a los efectos perjudiciales para nuestra salud que dicho alimento pueda tener. Es decir, en lugar de afirmar «comed menos carne», que podría ser útil, nos avisa de que «mantengamos la ingesta de grasas por debajo de un 30 por ciento del total de calorías», que, cuando menos, es difícil de entender. La institución a la que hemos puesto a cargo de informarnos de qué comidas son peligrosas tiene una política de no decirnos (de manera directa) qué comidas (sobre todo si hablamos de productos animales) son peligrosas.

Hemos dejado que la industria alimentaria diseñe nuestra política nutricional, lo que influye en todo: desde las comidas que se venden en la zona de alimentos sanos del supermercado a lo que nuestros hijos comen en el comedor del colegio. En el Programa Nacional de Almuerzos Escolares, por ejemplo, más de quinientos millones de nuestros impuestos[311] son donados a las industrias de lácteos, huevos, pollo y ternera para que provean a los niños de sus productos, a pesar de que las informaciones nutricionales indican que debemos reducir la presencia de esos alimentos en nuestras dietas. Mientras tanto, unos modestos 161 millones de dólares[312] se usan para comprar frutas y verduras, alimentos que incluso el USDA sostiene que deberían comerse en mayor medida. ¿No tendría más sentido (y de paso sería más ético) que el Instituto Nacional de Salud, una organización especializada en la salud que no tiene ningún lucro en todo esto, asumiera esta responsabilidad?

Las implicaciones globales del crecimiento de las granjas industriales, dados los problemas de enfermedades de origen animal, resistencia a los antibióticos y pandemias potenciales, son

verdaderamente aterradoras. Desde los años ochenta, las industrias avícolas de la India y China[313] han crecido entre un 5 y un 13 por ciento anual. Si la India y China empezaran a consumir pollo en la misma cantidad que lo hacen los norteamericanos (de veintisiete a veintiocho aves al año[314]), ellas solas consumirían tantos pollos como la población mundial de hoy. Si el mundo siguiera el ejemplo de Norteamérica, se consumirían más de 165 mil millones de pollos al año (sin contar con el posible aumento de la población mundial). ¿Y en ese caso qué? ¿Llegaremos a los doscientos mil millones? ¿Quinientos? ¿Las columnas de jaulas llegarán más alto o disminuirán de tamaño? ¿O quizá ambas cosas? ¿Qué día aceptaremos que los antibióticos ya no son una herramienta para prevenir el sufrimiento humano? ¿Cuántos días a la semana tendremos a nuestros nietos enfermos? ¿Adónde nos llevará todo esto?

Rodajas de p
araíso/Troz
os de mierda

Casi un tercio[315] de la superficie terrestre del planeta se dedica al ganado.

1

Ja, ja; snif, snif

Paradise Locker Meats solía estar ubicada cerca de Smithville Lake, al noroeste de Missouri. La planta original quedó reducida a cenizas en 2002 en un incendio provocado por una avería en uno de los ahumadores de jamones. En las nuevas instalaciones hay un cuadro donde aparece la vieja instalación, con la imagen de una vaca que huye por una puerta trasera. Se trata de la representación de un hecho que sucedió realmente. Cuatro años antes del incendio, en el verano del 98, una vaca escapó del matadero. Recorrió kilómetros, lo cual, si la historia hubiera acabado ahí, ya habría sido lo bastante notable como para justificar que se recuerde. Pero esta no era una vaca cualquiera. Se las apañó para cruzar carreteras, saltar o rodear vallas, y esquivar a los granjeros que la buscaban. Y cuando llegó a la orilla del lago Smithville, no probó el agua, ni se lo pensó dos veces ni miró hacia atrás. Intentó nadar para ponerse a salvo, iniciando la segunda fase de su triatlón, adonde quiera que fuera. Como mínimo, parecía saber de qué huía a nado. Mario Fantasma, el propietario de Paradise Locker Meats, recibió la

llamada telefónica de un amigo que vio cómo la vaca se metía en el lago. La huida terminó finalmente cuando Mario la capturó al otro lado del lago. Bum, bum, cae el telón. Si se trata de una comedia o de una tragedia, depende de a quién adjudiquéis el papel de héroe.

Me enteré de esta huida gracias a Patrick Martins, cofundador de Heritage Foods (un distribuidor de charcutería selecta), que me puso en contacto con Mario. «Es increíble cuánta gente se siente fascinada por una buena huida —escribió Patrick en su blog—. No tengo el menor problema a la hora de comer carne, y sin embargo una parte de mí quiere oír la historia de un cerdo que ha conseguido huir, e incluso instalarse en el bosque para establecer una colonia de cerdos libres y salvajes». Para Patrick la historia de la vaca tiene dos héroes, y por tanto es comedia y tragedia a la vez.

Si Fantasma os suena a nombre inventado es porque lo es. El padre de Mario fue abandonando a la puerta de una casa en Calabria, Italia. La familia se quedó con el bebé y le dio el apellido «Fantasma».

No hay nada remotamente espectral en Mario cuando se lo ve en persona. Tiene una presencia física imponente («un cuello grueso y brazos como jamones», así me lo describió Patrick), y habla con voz clara y directa. Es la clase de persona que despierta a los bebés sin querer a todas horas. La verdad es que me cayó muy bien, sobre todo después de haberme encontrado con los silencios y falsedades que imperaban en todos los demás dueños de los mataderos con quienes había hablado (o intentado hacerlo).

Los lunes y martes son días de matanza en Paradise. Los miércoles y jueves se trocea y empaqueta, y los viernes se dedican a sacrificar y preparar a los animales de la gente del pueblo. (En palabras de Mario: «En un período de dos semanas, durante la temporada de caza del ciervo, llegamos a procesar de quinientos a ochocientos ejemplares. Es una locura»). Hoy es martes. Aparco el coche, apago el motor y oigo chillidos.

La puerta principal de Paradise se abre a una pequeña zona de ventas, donde puede verse una fila de neveras que contienen productos que yo he comido (beicon, filete), productos que creo no haber probado nunca (sangre, morro), y productos que no consigo identificar. En las paredes pueden verse animales disecados: dos cabezas de ciervo, una de cabestro, una de cordero, peces, varias

cornamentas. Debajo de estos animales pueden leerse notas escritas por alumnos de la escuela elemental: «Muchas gracias por los ojos del cerdo. ¡Me he divertido mucho diseccionándolos y aprendiendo las distintas partes del ojo!», «¡Eran asquerosos, pero me lo pasé muy bien!», «¡Gracias por los ojos!». Junto a la caja registradora hay un pequeño dispensador donde se anuncian media docena de taxidermistas y una masajista sueca.

Paradise Locker Meats es uno de los últimos bastiones de los mataderos independientes del Medio Oeste, y es un regalo de Dios para la comunidad local de granjeros. Las grandes corporaciones han comprado y cerrado prácticamente todos los mataderos independientes, obligando a los granjeros a entrar en su sistema. El resultado de todo esto es que los clientes pequeños (granjeros que aún no están dentro del sistema industrial) tienen que pagar por el procesamiento (y eso si el matadero los acepta, que no siempre es así) y apenas pueden decir algo sobre cómo quieren que se trate a sus animales.

Paradise recibe llamadas de los vecinos a todas horas durante la temporada de caza. Su tienda ofrece cosas que ya no se venden en supermercados, como piezas con hueso, carnicería al corte y un humero, y se ha utilizado como colegio electoral en las elecciones locales. Paradise es célebre por su limpieza, su buen hacer y su sensibilidad con los temas del bienestar animal. En resumen, es lo más parecido a un matadero ideal que he podido encontrar y, desde un punto de vista estadístico, no representa para nada al mundo de los mataderos. Intentar comprender los mataderos industriales de alta velocidad mediante una visita a Paradise sería como evaluar lo que ahorra en combustible un Hummer mirando una bicicleta (ambos son, al fin y al cabo, medios de transporte).

El lugar está dividido en varias zonas (la tienda, el despacho, dos refrigeradores enormes, un humero, una sala de despiece, un establo para los animales que aguardan turno), pero todo lo que tiene que ver con la matanza y los primeros despieces se produce en una sala grande de techos altos. Mario me ha dado un traje de papel blanco y un gorro antes de cruzar su puerta. Señala con su gruesa mano un rincón de la sala y empieza a contarme cuáles son sus métodos: «Ese tipo de ahí se encarga de traer al cerdo y de usar la pistola de perno cautivo [una pistola que deja inconsciente al

animal en pocos segundos]. Una vez aturdidos, los colgamos de los ganchos y los desangramos. Nuestro objetivo, lo que tenemos que hacer según la Ley Humanitaria de los Métodos en Mataderos, es que el animal no parpadee. Tiene que estar atontado».

A diferencia de los mataderos industriales, donde se trabaja en una cadena que no se detiene, los cerdos de Paradise son procesados de uno en uno. La empresa no contrata trabajadores eventuales que con toda probabilidad no aguantarán ni un año; el hijo de Mario está entre los que trabajan en la nave de matanza. Los cerdos son introducidos desde un corral semiexterior a través de una rampa de goma que va a dar a la nave de matanza. En cuanto el animal está dentro, una compuerta se cierra tras él para que los animales que esperan no puedan ver lo que está pasando. Esto tiene sentido, y no sólo desde una perspectiva humanitaria sino desde la eficacia: un cerdo que teme a la muerte, o como queráis llamar a ese pánico, resultará difícil de manejar, si no peligroso. Y el estrés es un factor que empeora la calidad de la carne de cerdo.

En el extremo más alejado de la nave de matanza hay dos puertas, una para los matarifes y otra para los cerdos, que dan al corral que hay en la parte trasera del matadero. Cuesta ver las puertas, porque esta zona está parcialmente separada del resto de la sala. En este oscuro rincón se halla la enorme máquina que mantiene al cerdo en su lugar cuando entra, y permite al hombre encargado de ello «aturdir» al animal: realizar la descarga en la cabeza del cerdo, que idealmente lo deja inconsciente al momento. Nadie me explica por qué esta máquina y su cometido se hallan a cubierto de la visión de todos excepto del hombre encargado de la pistola de perno cautivo, pero no es difícil de adivinar. Sin duda, en parte se trata de permitir que el resto de los trabajadores realice sus tareas sin tener que recordar constantemente cuáles son en realidad: trocear seres que hasta hace poco estaban vivos. Cuando el cerdo aparece ante sus ojos, él o ella ya es una cosa.

Esa ubicación también impide que el inspector del USDA, Doc, vea la matanza. Algo problemático, ya que es responsabilidad suya inspeccionar al animal vivo en busca de cualquier rastro de enfermedad o defecto que lo haga inviable para el consumo humano. También, y se trata de un también importante, al menos si eres un cerdo, es tarea suya y de nadie más asegurarse de que la

matanza se realiza en condiciones humanitarias. Según Dave Carney, antiguo inspector del USDA y director del Consejo Nacional de Inspección de Locales Alimentarios: «Con el diseño actual de las plantas[316], la inspección de la carne se realiza muy por encima. En muchas ocasiones los inspectores ni siquiera pueden ver la zona de matanza desde donde están. Es virtualmente imposible para ellos controlar el área de matanza cuando intentan detectar enfermedades y anormalidades en los cadáveres que van pasando». Un inspector de Indiana abundó en la misma opinión: «No estamos en posición de ver[317] qué está pasando. En muchos mataderos, la zona de matanza está separada mediante tabiques del resto de la planta. Sí, deberíamos controlar la matanza. Pero ¿cómo vas a controlar algo así si no se te permite abandonar tu puesto para ver lo que pasa?».

Pregunto a Mario si la pistola de perno cautivo siempre funciona correctamente.

«Los aturdimos a la primera descarga en un, diría… 80 por ciento[318] de las veces. No queremos que el animal conserve sus sentidos. Una vez tuvimos problemas con el equipo, y las descargas se reducían a la mitad. Tenemos que estar al día en esto: comprobar que funciona antes de empezar. Siempre puede haber fallos en el equipo. Por eso tenemos otro instrumento de apoyo. Se lo apoyas en la cabeza y un trozo de acero les presiona en el cráneo».

Tras quedar aturdidos, y esperemos que inconscientes con la primera o segunda aplicación de la descarga, el cerdo es colgado por los pies y «acuchillado», apuñalado en el cuello, para que se desangre. Luego llega la fase de escaldamiento. Sale con menos aspecto de cerdo del que tenía cuando entró, más reluciente, casi como si fuera de plástico, y pasa entonces a la mesa donde dos trabajadores (uno con una linterna y el otro con un utensilio cortante) se dedican a quitarle el vello que aún queda.

Después se le cuelga de nuevo, y alguien (ese día le corresponde al hijo de Mario) lo abre en canal con una sierra eléctrica. Uno esperaría, al menos yo lo esperaba, ver la barriga partida en dos, pero ver la cara cortada por la mitad, el morro abierto por el centro y las mitades de la cabeza desplegadas como si fueran las páginas de un libro, resulta sorprendente. También me sorprende que la persona que se encarga de extraer los órganos del cerdo lo haga no

sólo con la mano sino sin guantes: necesita la sensibilidad y el agarre de los dedos para realizar la tarea.

No me parece repulsivo sólo porque yo sea un chico de ciudad. Mario y su gente admitieron que habían tenido problemas con los aspectos más sanguinarios de la matanza, y he oído expresar ese sentimiento en todas las conversaciones con matarifes que he mantenido.

Las vísceras y órganos van a parar a la mesa de Doc, donde él los revisa: de vez en cuando corta un trozo para ver qué hay bajo la superficie. Luego mete toda esa masa sanguinolenta en un gran cubo de basura. Doc no tendría que cambiarse mucho para salir en una peli de terror… y no en el papel de la heroína, ya me entendéis. El delantal que lleva está manchado de sangre, bajo las gafas protectoras se aprecia una mirada que indica decisión y un punto de locura, es un inspector de vísceras llamado Doc. Lleva años estudiando las vísceras y órganos de la cadena Paradise. Le pregunté cuántas veces había encontrado algo sospechoso y había tenido que parar el tema. Se quitó las gafas, me dijo «nunca», y volvió a ponérselas.

No hay cerdo

Los cerdos existen en estado salvaje[319] en todos los continentes excepto en la Antártida y se ha contabilizado un total[320] de dieciséis especies. Los cerdos domésticos (la especie que nos sirve de comida) se subdividen a su vez en una serie de razas. Dichas razas, a diferencia de las especies, no son fenómenos naturales. Son los granjeros quienes mantienen esas razas cruzando de manera selectiva a unos animales de rasgos concretos, algo que actualmente se hace mediante inseminación artificial (alrededor de un 90 por ciento de las grandes granjas de cerdos[321] la usan). Si cogierais a unos cientos de cerdos domésticos de una sola raza y los dejarais a su aire durante toda una generación, empezarían a perder sus

características de raza.

Como en las razas de perros o gatos, cada raza de cerdo tiene ciertos rasgos asociados: algunos de estos rasgos son importantes para el criador, como la siempre importante tasa de carne que se saca de ella; otros importan más al consumidor, como la cantidad de grasa o lo magro de su músculo; y algunos son importantes para el cerdo, como la tendencia a la ansiedad o los dolorosos problemas de extremidades. Dado que los rasgos de los tres colectivos implicados (criadores, consumidores y cerdos) no coinciden, lo que termina sucediendo es que los granjeros crían razas[322] que sufren más para satisfacer las demandas de la industria y del mercado. Si hubierais visto alguna vez a un pastor alemán de pura raza, habríais notado que cuando el animal está a cuatro patas, su parte trasera queda más cerca del suelo que su parte delantera, de manera que siempre parece estar agachado o dispuesto a atacar. Este «aspecto» fue el que se consideró deseable por los criadores y fue seleccionado durante generaciones en las que se criaron animales con las patas traseras más cortas. Como resultado, los pastores alemanes, incluso los de mejor pedigrí, padecen ahora una desproporcionada displasia de cadera: una dolorosa malformación genética que en última instancia obliga a sus dueños a condenarlos al sufrimiento, someterlos a eutanasia o gastar miles de dólares en cirugía. En casi todos los animales de granja, y sin atender a las condiciones en las que viven («sueltos», «al aire libre», etc.), su diseño genético los predestina al dolor. Las granjas industriales —que gracias al uso de antibióticos hacen que animales enfermos resulten altamente rentables—, otra clase de productos farmacéuticos y la situación de confinamiento de los animales, han dado lugar a unas criaturas nuevas y, a veces, monstruosas.

La demanda de carne magra de cerdo, «la otra carne blanca», ha llevado a la industria porcina a criar una raza de cerdos que sufre no sólo más problemas de extremidades y corazón, sino más nerviosismo, miedo, ansiedad y estrés. (Estas son las conclusiones de los investigadores que proporcionan datos a la industria). Estos estresados animales tienen preocupada a la industria, no por su bienestar, sino porque, como he mencionado anteriormente, el «estrés» parece afectar negativamente al sabor: los animales estresados producen más ácido, lo que en realidad acaba

corroyendo el músculo del animal de la misma forma que el ácido de nuestros estómagos nos ayuda a digerir la carne.

El Consejo Nacional de Productores de Cerdo, el brazo armado de la industria porcina norteamericana, informó en 1992 de que la carne blanda, cargada de ácido y blanquecina (también llamada carne «pálida, suave, exudativa» o PSE) afectaba al 10 por ciento de los cerdos sacrificados[323] y costaba a la industria 69 millones de dólares. Cuando el catedrático de la Universidad Estatal de Iowa, Lauren Christian, anunció en 1995 que había descubierto un «gen del estrés» que los criadores podrían eliminar para reducir la incidencia de PSE, la industria así lo hizo. Sin embargo, los problemas de PSE siguieron aumentando, y los cerdos siguieron tan estresados que la mera cercanía del ruido de un tractor[324] al lugar donde vivían confinados los mataba del susto. Hacia el año 2002, la Asociación Americana de las Ciencias Cárnicas, una organización de carácter investigador fundada por la industria, encontró que más de un 15 por ciento de los cerdos sacrificados[325] daban esa carne PSE (ya fuera en sus tres características o sólo en alguna de ellas). La eliminación del gen del estrés fue una buena idea, al menos en la medida en que redujo el número de cerdos que moría[326] durante el transporte, pero no consiguió eliminar el estrés.

Por supuesto que no lo hizo. En décadas recientes, un científico tras otro ha dado un paso al frente para anunciar el descubrimiento de genes que «controlan» nuestros estados físicos y nuestras predisposiciones psicológicas. De manera que ya se anuncia un «gen de la obesidad» con la promesa de que, con sólo eliminar esas secuencias de ADN del genoma, podríamos olvidarnos del ejercicio físico y comer lo que queramos sin tener que preocuparnos del peso. Otros han declarado que nuestros genes fomentan la infidelidad, la falta de curiosidad, la cobardía y el mal carácter. Aciertan claramente en que ciertas secuencias del genoma influyen mucho en nuestro aspecto, nuestra forma de actuar y de sentir. Pero a excepción de un puñado de rasgos extremadamente simples como el color de los ojos, las correlaciones no son unívocas. Y desde luego no sirven para dar solución al conjunto de fenómenos que agrupamos bajo la palabra «estrés». Cuando hablamos de estrés en animales de granja, nos referimos a cosas muy diversas: ansiedad, agresividad exagerada, frustración, miedo y, sobre todo,

sufrimiento. Y ninguna de ellas es un rasgo simple, como el tener los ojos azules, que pueda ponerse y quitarse.

Un cerdo perteneciente a una de las muchas razas que solían criarse en Norteamérica era, y es, capaz de disfrutar del exterior durante todo el año si se le proporciona alojamiento y comida. Esto es bueno, no sólo para evitar desastres ecológicos de la escala del *Exxon Valdez* (de los que hablaré enseguida), sino porque la mayor parte de cosas que un cerdo disfruta haciendo le resultan más fáciles si puede acceder al exterior: correr, jugar, tomar el sol, pastar, revolcarse en el lodo y el agua para que los refresque la brisa (los cerdos sólo sudan por el morro). Las razas de cerdo que se crían en granjas industriales, sin embargo, han sufrido tal alteración genética que a menudo deben ser criadas en edificios de temperatura controlada, alejados del sol y de las estaciones. Estamos criando animales incapaces de sobrevivir si no es en un entorno absolutamente artificial. Hemos puesto el increíble poder del conocimiento genético moderno al servicio de crear animales que sufren *más*.

Bonito, inquietante, disparatado

Mario me lleva a la parte de atrás.

—Aquí tenemos a los cerdos. Llegan la noche antes. Los lavamos. Si tienen que estar durante veinticuatro horas, les damos de comer. Estos corrales fueron diseñados más bien para ganado. Tenemos espacio suficiente para cincuenta cerdos, pero a veces nos llegan setenta u ochenta de una vez, y eso complica las cosas.

Es algo impresionante hallarse tan cerca de unos animales tan grandes e inteligentes que están tan cerca de su muerte. Sería imposible saber si tienen la menor sensación de lo que va a ocurrir. Salvo cuando el matarife se acerca para meter al siguiente cerdo en la rampa, se les ve relativamente tranquilos. No hay ninguna muestra evidente de terror: no gritan, ni se agrupan. Sin embargo,

me percato de que uno de ellos está tumbado de lado, temblando. Y cuando se acerca el matarife, mientras los demás se agitan y saltan, ese sigue tumbado y tembloroso. Si *George* actuara así, la llevaríamos enseguida al veterinario. Y si alguien me viera no hacer nada por ella, lo mínimo que pensarían de mí es que era un humano de deficiente humanidad. Pregunto a Mario por el cerdo.

—Son cosas de cerdos —dice sonriendo.

De hecho, no es extraño[327] que los cerdos sufran un ataque al corazón o se queden inmóviles. Demasiado estrés: el transporte, el cambio de entorno, el manejo, los aullidos procedentes del otro lado de la puerta, el olor a sangre, el matarife que mueve los brazos. Pero quizá sean sólo cosas de cerdos, y la risita de Mario va dirigida a mi ignorancia.

Pregunto a Mario si cree que los cerdos presienten por qué están allí o qué está pasando.

—Personalmente no creo que lo sepan. Hay muchos a quienes les gusta meter esa idea en la cabeza de la gente: que los animales saben que van a morir. He visto pasar por aquí a un buen número de cerdos y de cabezas de ganado, y nunca me ha dado esa impresión. Claro que están asustados: es la primera vez que están aquí. Están habituados a estar a su aire en el campo. Por eso prefieren traerlos aquí durante la noche. Si saben alguna cosa, sólo es que los han trasladado y esperan aquí a que pase algo.

Quizá no sepan ni teman por su destino. Quizá Mario tenga razón. Quizá no. Ambas cosas parecen plausibles.

—¿Te gustan los cerdos? —pregunto.

Quizá sea una pregunta obvia, pero no es fácil formularla y responderla en esta situación.

—Hay que matarlos. Es algo mental. En cuanto a si me gusta más un animal que otro, los corderos son los más duros. Nuestra pistola de perno cautivo está pensada para cerdos, no para corderos. Les disparamos, pero la bala puede rebotar.

No acabo de seguir su último comentario sobre los corderos ya que mi atención vuelve al matarife, que sale, con los brazos ensangrentados, y usa una paleta con un cascabel para azuzar al siguiente cerdo hacia la zona de matanza. Sin que venga a cuento, o sí, Mario empieza a hablarme de su perro, «un perrillo faldero, un shih tzu», dice. Pronuncia la primera sílaba —shih—, hace una

pausa infinitesimal, como si quisiera hacer acopio de presión bucal, y finalmente dice «zu». Haciendo gala de una obvia satisfacción, me habla de la fiesta de cumpleaños que celebró hace poco para su shih tzu, a la que él y su familia invitaron a los demás perros del lugar: «todos perros pequeños». Sacó una foto de todos ellos en los regazos de sus dueños. Antes no le gustaban los perros pequeños. No los consideraba perros de verdad. Pero se compró uno y ahora los adora. El matarife vuelve a salir, sacudiendo los brazos ensangrentados, y se lleva a otro cerdo.

—¿Alguna vez te dan pena estos animales? —le pregunto.

—¿Si me dan pena?

—¿Alguna vez has querido salvar a uno?

Me cuenta la historia de una vaca que le habían traído hace poco. Había sido una mascota en una granja, pero le «había llegado la hora». (Al parecer a nadie le gusta completar esa frase). Cuando Mario se preparaba para matar a la vaca, esta le lamió la cara. Una y otra vez. Quizá estaba acostumbrada a comportarse como un animal de compañía. Quizá estuviera suplicando. Al contarme la historia, Mario se ríe, disimulando —diría que conscientemente— su malestar.

—Tío —me dice—, luego me acorraló contra la pared y se apoyó sobre mí durante unos veinte minutos antes de que pudiera acabar con ella por fin.

Es una anécdota bonita, inquietante: una anécdota un poco absurda. ¿Cómo pudo la vaca acorralarlo contra la pared? El sitio no funciona así. ¿Y qué hay del resto de los trabajadores? ¿Qué hacían mientras pasaba esto? Una y otra vez, tanto en los mataderos grandes como en los pequeños, se oye el lema de mantener el engranaje en movimiento. ¿Por qué toleraría Paradise un retraso de veinte minutos?

¿Era esa la respuesta a mi pregunta de si alguna vez había querido salvar a un animal?

Es hora de irse. Me gustaría pasar más tiempo con Mario y sus colaboradores. Son buena gente, orgullosa y hospitalaria: la clase de gente que, es de temer, tenga sus días contados en el mundo de la ganadería. En 1967 había más de un millón de granjas de cerdos en el país. Hoy queda sólo una décima parte[328], y en los últimos diez años[329] el número de granjas de cerdos ha caído en más de dos

tercios. (Cuatro empresas producen ahora el 60 por ciento[330] de los cerdos de Norteamérica).

Esto forma parte de un cambio a mayor escala. En 1930 más del 20 por ciento[331] de la población norteamericana trabajaba en la agricultura. Hoy dicho número no supera el 2 por ciento. Y eso a pesar del hecho de que la producción agrícola se dobló entre 1820 y 1920[332], entre 1950 y 1965, entre 1965 y 1975, y se doblaría de nuevo en los diez años siguientes. En 1950, un granjero[333] proveía a 15,5 consumidores; hoy, existe un granjero por cada 140. Algo deprimente tanto para las comunidades que valoraban las contribuciones de sus pequeñas granjas como para los propios granjeros. (Los granjeros norteamericanos tienen una tasa[334] de suicidio cuatro veces mayor que la población general). Prácticamente todo —alimentación, agua, iluminación, ventilación, incluso el matadero— funciona ahora de manera automatizada. Los únicos empleos que surgen de las granjas industriales son tareas burocráticas de oficina (pocos) u otros trabajos para los que no hace falta preparación y que son peligrosos y están mal pagados (muchos). No hay granjeros en las granjas industriales.

Quizá no importa. Los tiempos cambian. Quizá la imagen de un granjero conocedor de su oficio y amante de los animales y de nuestra comida sea nostálgica, como la de la telefonista pasando llamadas. Y quizá lo que obtenemos a cambio de la sustitución de granjeros por máquinas justifique ese sacrificio.

—No podemos dejarle ir así —me dice una de las trabajadoras. Desaparece durante unos segundos y vuelve con un plato de plástico lleno hasta los topes de rosados trozos de jamón—. ¿Qué clase de anfitriones seríamos si ni siquiera le ofreciéramos una muestra de lo que hacemos?

Mario coge un trozo y se lo mete en la boca.

No quiero comerlo. En estos momentos no podría comer nada: los olores y las imágenes del matadero me han quitado el hambre. Y concretamente no quiero comer lo que contiene ese plato, que era, hace poco, parte de uno de esos cerdos que esperan en el corral. Tal vez no haya nada malo en comerlo. Pero algo en mi interior —razonable o irracional, estético o ético, egoísta o compasivo— no puede soportar la idea de meterme carne en el estómago. Para mí, esa carne no es algo comestible.

Y sin embargo también hay algo en mi interior que quiere comerlo. Deseo agradecer a Mario su generosidad. Y quiero decirle que este trabajo duro produce una comida deliciosa. Quiero decir, «¡Hey, es fantástico!», y coger otra loncha. Quiero «compartir el pan» con él. Nada —ni una conversación, un apretón de manos o incluso un abrazo— une tanto como una comida con alguien. Tal vez sea algo cultural. Tal vez sea el eco de los banquetes comunitarios de nuestros antepasados.

En cierto sentido esta es la realidad de los mataderos. El plato que tengo delante contiene el fin que justifica toda la sangre que he visto dentro. Lo he oído una y otra vez en las personas que crían animales para el consumo, y en verdad es la única forma de plantear la pregunta: ¿la comida —su sabor, su cometido— justifica o no el proceso que la lleva hasta el plato?

Para algunos, en este caso, sería así. Para mí, no.

—Soy *kosher* —digo.

—¿*Kosher*? —Mario me devuelve la pregunta.

—Sí. —Me río—. Soy judío. Y *kosher*.

La sala se queda en silencio, como si el mismo aire estuviera asimilando ese nuevo hecho.

—Pues es curioso que escribas sobre cerdos —dice Mario. No tengo la menor idea de si me cree, de si me comprende y simpatiza conmigo, o de si en el fondo está mosqueado y se siente insultado de algún modo. Tal vez sepa que miento, pero a la vez me entiende y simpatiza conmigo. Todo parece posible.

—Sí que es curioso —reconozco.

Pero no lo es.

2

Pesadillas

Los cerdos sacrificados en Paradise Locker Meats suelen venir de las escasas granjas que quedan en el país que se resisten a entrar en el engranaje industrial. Prácticamente toda la carne de cerdo[335] y derivados que compramos en supermercados o comemos en restaurantes procede de granjas industriales, que en estos momentos producen el 95 por ciento del cerdo que se consume en Norteamérica. (Mientras escribo este libro, Chipotle es la única cadena[336] de restaurantes de ámbito nacional que anuncia que obtiene una significativa parte de su carne de cerdo de animales que no proceden de granjas industriales). A menos que uno busque esa alternativa deliberadamente, podéis estar seguros de que el jamón, el beicon o el lomo han salido de granjas industriales.

El contraste entre la vida de un cerdo en una de esas granjas —atiborrado de antibióticos, mutilado, estrechamente confinado y básicamente privado de cualquier estímulo— y otro criado en lo que sería una granja tradicional que use una combinación de los métodos de toda la vida con lo mejor de la innovación tecnológica es increíble. No podría encontrarse un mejor criador de cerdos que Paul Willis, una de las cabezas visibles de un movimiento que aboga por la preservación de las granjas tradicionales (y el director de la división porcina de Niman Ranch, el único proveedor nacional de cerdo no industrial), ni tampoco una empresa aparentemente más

depravada que Smithfield, el mayor productor de cerdo del país.

Para mí era tentador escribir este capítulo describiendo primero el infierno de Smithfield para terminar luego con el pasaje relativamente idílico que ofrecen las granjas no industriales como la de Willis. Pero narrarlo de ese modo podría llevar a la conclusión de que la industria porcina en general se mueve hacia el mayor bienestar de los animales y hacia una mayor responsabilidad ambiental, cuando en realidad es todo lo contrario. No se está dando una regresión hacia los métodos tradicionales. Eso no quiere decir que no exista un movimiento en ese sentido, pero se compone básicamente de granjeros de siempre que están aprendiendo a venderse para mantener sus granjas. Las granjas industriales de cerdos[337] están en expansión en Norteamérica, y en el mundo dicho crecimiento es aún más acusado.

Nuestros viejos intentos de compasión

Cuando llegué a la granja que Paul Willis tiene en Thornton, Iowa, donde coordina la producción de cerdo para Niman Ranch junto con unos cuantos centenares de granjeros, me sentí un poco desconcertado. Paul me había dicho que me recibiría en su oficina, pero lo único que veía era una casa insustancial de ladrillo rojo y unos cuantos edificios propios de las granjas. Era primera hora de la mañana y se me acercó un gato larguirucho, blanco y marrón. Mientras yo deambulaba por allí en busca de algo que se ajustara a la noción que uno tiene de una oficina, Paul llegó de los campos, café en mano, vestido con un peto impermeable de color azul marino y una gorra que cubría su pelo corto, castaño y canoso. Tras una amable sonrisa y un firme apretón de manos, me condujo a su casa. Nos sentamos en una cocina llena de electrodomésticos que parecían haber sido sacados de la Checoslovaquia de la Guerra Fría. Había café, pero Paul insistió en hacer otra cafetera.

—Este ya lleva un rato hecho —explicó mientras se despojaba

del peto impermeable y revelaba que llevaba otro debajo, este con finas rayas blancas y azules—. Supongo que querrá grabarlo —dijo Paul antes de empezar.

Esa transparencia y esa voluntad de ayudar, esas ganas de contar su historia y de que esta se difundiera, marcaron el resto de nuestro día juntos; incluso los momentos en que nuestro desacuerdo era evidente.

—Esta es la casa donde crecí —dijo Paul—. Celebrábamos las comidas familiares aquí, sobre todo los domingos, cuando venían los abuelos, los tíos y los primos. Después de la comida, que solía contener los productos de temporada, como maíz dulce y tomates frescos, los niños salíamos a pasar el resto del día fuera, al riachuelo o a la cueva, y jugábamos hasta caer rendidos. Nos divertíamos tanto que el día siempre se nos hacía corto. Ese cuarto, que es ahora mi lugar de trabajo, era el comedor donde organizábamos esas comidas del domingo. Los demás días comíamos aquí, en la cocina, y solíamos tener a trabajadores a comer, sobre todo cuando se llevaba a cabo algún proyecto especial, como recolectar el heno, castrar a los cerdos o construir un granero. Cualquier cosa que requiriera ayuda extra. La comida del mediodía era inexcusable. Sólo en situaciones de emergencia íbamos a la ciudad a comer.

Fuera de la cocina había un par de habitaciones bastante vacías. La oficina de Paul contenía una única mesa de madera, provista de un ordenador cuya pantalla estaba llena de correos electrónicos, hojas de cálculo y archivos; en las paredes había mapas colgados con chinchetas clavadas para señalar las ubicaciones de los granjeros de Niman Ranch y los mataderos que cuentan con su aprobación. Unos ventanales daban a una vista de amables colinas, típicas del paisaje de Iowa: plantaciones de soja, maíz y pastos.

—Deje que le haga un breve resumen —dijo Paul—. Cuando volví a la granja, empezamos a criar cerdos con un sistema de pastos, más o menos como hacemos ahora. Y más o menos como se hacía cuando yo era pequeño. De crío tenía tareas que hacer, y una era cuidar de los cerdos. Pero hubo algunos cambios, sobre todo en los aspectos técnicos. En esos días quedabas limitado por tu fuerza muscular. Usabas una hoz. Y eso convertía el trabajo de la granja en algo sumamente pesado.

«Bueno, para no irme por las ramas, volví, me puse a criar

cerdos y a disfrutar de ello. Y fuimos creciendo hasta alcanzar los mil cerdos por año, más o menos la cifra que tenemos ahora. Fui viendo cómo se construían más y más granjas cerradas. En esa época Carolina del Norte tomó la delantera con las Murphy Family Farms. Asistí a un par de reuniones y todo era "esto es el futuro, ¡tenéis que crecer!". Y yo dije: "No hay nada en eso que sea mejor que lo que hago. Nada. No es mejor para los animales, ni para los granjeros, ni para los consumidores. No hay nada mejor en ello". Pero habían convencido a mucha gente que quería permanecer en el negocio de que esa era la única forma. Diría que eso fue a finales de los ochenta. De manera que me puse a buscar mercado para los "cerdos ecológicos". En realidad, yo me inventé ese término».

Si la historia hubiera ido de otro modo, no resulta difícil imaginar que Paul nunca habría encontrado un mercado que estuviera dispuesto a pagar más por sus cerdos que por los de Smithfield. Su historia pudo haber terminado[338] aquí, como las de medio millón de criadores de cerdos que han abandonado el negocio en los últimos veinticinco años. Sin embargo, Paul tuvo la suerte de encontrar la clase de mercado que buscaba cuando conoció a Bill Niman, el fundador de Niman Ranch, y al poco tiempo dirigía la producción porcina de la empresa, mientras Bill y el resto de su equipo corporativo encontraba mercados para Andy (de Michigan), Justin (de Minnesota), Todd (de Nebraska), Betty (de Dakota del Sur), Charles (de Wisconsin), y así hasta agrupar a más de quinientos pequeños granjeros con explotaciones familiares. Niman Ranch paga a estos granjeros un níquel por encima del precio del mercado por cada medio kilo de sus animales y garantiza a sus rancheros un precio mínimo, a pesar de las fluctuaciones del mercado. Hoy, la cifra llega a ser de veinte a treinta dólares más[339] por cabeza de cerdo, una cantidad modesta que ha permitido sobrevivir a estos granjeros mientras otros sucumbían.

La granja de Paul es un ejemplo impresionante de lo que uno de esos héroes, el intelectual agrícola por excelencia Wendell Berry, llamaba «nuestros viejos y compasivos intentos[340] por imitar los procesos naturales». Para Paul, esto significa que el núcleo de la producción porcina es dejar que los cerdos sean cerdos (en su mayor parte). Por suerte para Paul, dejar que los cerdos sean cerdos incluye verlos cada día más gordos y, según me dicen, sabrosos.

(Las granjas tradicionales siempre ganan a las industriales en las pruebas de sabor). La idea de fondo es que la tarea del criador consiste en hallar unas formas de crianza que aúnen el bienestar de los animales y el interés de los granjeros de que lleguen al matadero con el peso adecuado. Cualquiera que afirme que existe una simbiosis perfecta entre los intereses de granjeros y animales probablemente esté vendiéndonos algo (y no precisamente hecho de tofu). El peso ideal para el matadero no representa la felicidad máxima para el cerdo, pero en las mejores granjas familiares ambas cosas se acercan bastante. Cuando Paul castra a los cerditos de sólo un día sin anestesia (lo que sucede a un 90 por ciento[341] de todos los cerditos varones), parece que sus intereses no coinciden demasiado con los de los jóvenes cerdos ahora castrados; pero se trata de un período de sufrimiento relativamente corto en comparación con la mutua y prolongada alegría que comparten Paul y sus cerdos cuando los deja correr por los pastos, sin mencionar el prolongado sufrimiento que padecen los de las granjas industriales.

En la mejor tradición de los viejos métodos de crianza, Paul intenta siempre maximizar los modos en que las necesidades de su granja coincidan con las de los cerdos: con sus biorritmos naturales y sus patrones de crecimiento.

Mientras Paul lleva su granja basándose en esa noción de dejar que los cerdos sean cerdos, la moderna industria del sector ha preguntado qué aspecto tendría la cría de cerdos si se considerara sólo su rentabilidad, diseñando granjas enormes desde enormes rascacielos situados en otra ciudad, estado o incluso país. ¿En qué se traduce en la práctica esta diferencia ideológica? La más evidente —la que alguien que no sepa nada de cerdos puede ver de lejos— es que en la granja de Paul, los cerdos tienen acceso al exterior en lugar de vivir confinados entre listones u hormigón. Muchos de los granjeros de Niman Ranch, aunque no todos, proporcionan acceso al exterior a sus animales. Los que no lo hacen deben criar a los cerdos en «camas profundas», que también permitan a los cerdos realizar las actividades específicas de su especie: las conductas típicas de los cerdos, como hurgar, jugar, construir «camas» y tumbarse en compañía sobre un mullido lecho de paja (de ahí viene su nombre) para calentarse unos a otros a la hora de dormir (los

cerdos prefieren dormir en grupo).

La granja de Paul tiene campos de ocho hectáreas cada uno, con rotación para cerdos o cosechas. Me hizo una visita guiada en su enorme furgoneta blanca. Tras mis incursiones nocturnas en las granjas industriales, era sorprendente lo que vi desarrollándose en el exterior: invernaderos salpicando los campos, establos abiertos a los pastos, plantaciones de maíz y soja que parecían llegar hasta el horizonte. Y, a lo lejos, la ocasional granja industrial.

En el núcleo de cualquier negocio porcino —y en el núcleo del bienestar actual de esos animales— está la vida de las hembras reproductoras. En la granja de Paul, como en todas las de Niman Ranch, las cerdas que han parido y las que no son alojadas en grupos distintos, organizados de un modo que fomenta una «estable jerarquía social». (Cito textualmente de los impresionantes estándares de bienestar animal desarrollados con la ayuda de Paul y otros expertos, entre ellos las hermanas Diane y Marlene Halverson, que llevan treinta años en la defensa de las granjas que cuidan de sus animales).

Entre otras de las reglas destinadas a generar esta jerarquía social estable, las directrices exigen que «un animal no debe ser nunca introducido en solitario dentro de un grupo social estable». No es exactamente la clase de promesa de bienestar que uno esperaría encontrar impresa en un paquete de lonchas de beicon, pero tiene una tremenda importancia para los cerdos. El principio que subyace a esas reglas es simple: los cerdos necesitan la compañía de otros congéneres a *quienes conocen* para funcionar con normalidad. Del mismo modo en que la mayoría de padres evitan cambiar de colegio a sus hijos en mitad de curso, la buena crianza de cerdos advierte a los granjeros que hagan lo posible para mantener a los cerdos en grupos sociales estables.

Paul también se asegura de que sus cerdas tengan suficiente espacio, de manera que las más tímidas puedan alejarse de las más agresivas. A veces usa balas de heno para crear «zonas de separación». Como el resto de los granjeros de Niman Ranch, no les corta el rabo[342] ni les saca los dientes[343], como suelen hacer en las granjas porcinas industriales para evitar las mordeduras y el canibalismo[344]. Si la jerarquía social es estable, los cerdos arreglan las disputas entre ellos.

En todas las granjas porcinas de Niman Ranch, las cerdas gestantes, es decir las preñadas, deben ser criadas en su grupo social y tener acceso al exterior. Por contra, aproximadamente el 80 por ciento de las cerdas preñadas de Norteamérica[345], como el millón doscientas mil que pertenecen a Smithfield[346], viven confinadas en jaulas de acero y cemento, tan pequeñas que no pueden ni girarse. Cuando los cerdos abandonan una granja porcina de Niman Ranch, unos firmes requerimientos de transporte y matanza (sacados de las mismas pautas que exigen al granjero que preserve la jerarquía social estable) los acompañan hasta el final. Esto no significa que el transporte y la matanza de animales de Niman Ranch se hagan «a la antigua». Existen muchas mejoras reales, tanto directivas como tecnológicas: programas que certifican el trato humanitario que deben dispensarles transportistas y acompañantes, controles en los mataderos, un rastro documentado de responsabilidades, mayor acceso a veterinarios expertos, previsiones meteorológicas para evitar que los viajes se produzcan bajo condiciones de calor o frío extremos, suelos no deslizantes y aturdimiento. Sin embargo, ninguno de los miembros de Niman Ranch se halla en condiciones de exigir todos los cambios que querría; esa clase de influencia sólo la tienen las grandes empresas. De manera que tienen que ceder en ciertas cosas, como en la larga distancia que muchos cerdos de Niman Ranch tienen que recorrer para llegar a un matadero aceptable.

Lo más impresionante de la granja de Paul y de otras granjas de Niman Ranch no es tanto lo que se ve, sino lo que no se ve. No les dan antibióticos ni hormonas a los animales a menos que exista una enfermedad que lo aconseje. No hay fosos ni contenedores llenos de cerdos muertos. No huele mal, en gran parte porque no hay zonas de excrementos. Dado que la mayoría de animales se cría en la tierra, sus excrementos vuelven a la tierra como abono para las cosechas que luego serán su comida. También hay sufrimiento, pero básicamente hay vida rutinaria e incluso ciertos momentos de lo que parece pura alegría porcina.

Paul y otros granjeros de Niman Ranch no sólo hacen (o no hacen) esas cosas, sino que se les exige que trabajen de acuerdo con esas pautas. Firman contratos. Se someten a controles independientes y, lo que quizá sea aún más revelador, dejan que

gente como yo observe a sus animales. Es importante recalcarlo porque la mayoría de las pautas humanitarias acaban siendo intentos de la industria para sacar provecho de las preocupaciones de los consumidores. No es tarea trivial identificar[347] a esas empresas singulares (la minúscula Niman Ranch es de lejos la más grande) que no se limitan a ser una variación de la granja industrial.

Cuando me disponía a partir de la granja de Paul, este invocó a Wendell Berry y señaló los vínculos que de manera inevitable, y poderosa, unen cada compra en el supermercado y cada pedido en un restaurante con la política agrícola, es decir, con las decisiones de granjeros, de la industria agrícola y del propio Paul. «Cada vez que tomáis una decisión sobre la comida —dijo Paul citando a Berry —, sois granjeros por poderes».

En *The Art of Commonplace*, Berry resume lo que hay en juego en esa idea de «granjeros por poderes».

> Nuestra metodología[348] … se parece cada día más a la que impera en la minería… Esto está bastante claro para muchos de nosotros. Lo que quizá no lo esté, quizá para nadie, es la medida de nuestra complicidad, como individuos y sobre todo como consumidores individuales, en la conducta de esas empresas… La mayoría de la gente… ha dado poderes a la industria para que esta les provea de *toda* la comida.

Es una idea potente. Ese gigante que es la industria alimenticia responde en última instancia a las elecciones individuales que hacemos mientras el camarero espera impaciente para tomar nuestra nota, o a los caprichos que rigen nuestra decisión sobre lo que metemos en el carrito de la compra del supermercado.

Terminamos el día en casa de Paul. Las gallinas correteaban por el patio, y a un lado de este había un corral para verracos.

—Esta casa fue construida por Marius Floy —me dijo—, un bisabuelo mío procedente del norte de Alemania. Se fueron añadiendo otras alas a medida que crecía la familia. Hemos vivido aquí desde 1978. Aquí crecieron Anne y Sarah. Andaban hasta el final del sendero para coger el autobús escolar.

Unos minutos más tarde, Phyllis (la esposa de Paul) nos dio la noticia de que una granja industrial había comprado un pedazo de tierra a unos vecinos y empezaría pronto las obras de construcción de una granja con capacidad para seis mil cerdos. La granja industrial estaría junto a la casita en la que Paul y Phyllis pensaban vivir en su jubilación, una casita situada en lo alto de una colina con vistas a un terreno en el que Paul ha invertido décadas de trabajo para reconvertirlo en la típica pradera del Medio Oeste. Él y Phyllis la llamaban la Granja de los Sueños. Ahora una pesadilla se cernía sobre ese sueño: miles de cerdos enfermos y sufrientes, rodeados y sumidos en un hedor nauseabundo e insoportable. Esa granja industrial no sólo reducía mucho el valor del terreno de Paul (las estimaciones indican que la degradación de las tierras debido a las granjas industriales ha costado 26 mil millones de dólares[349] a los norteamericanos) y destruiría el terreno en sí mismo; el olor no sólo complicaría la cohabitación en el mejor de los casos y pondría en peligro la salud de la familia de Paul, sino que sería el ejemplo palpable de todo contra lo que Paul ha pasado su vida luchando.

—La única gente que está a favor de esas granjas son sus propietarios —dijo Paul.

Phyllis prosiguió con el razonamiento de su marido:

—La gente odia a esos granjeros. ¿Cómo debe de sentirse uno al tener un trabajo por el que la gente te odia?

En el espacio de esa cocina se palpaba el lento drama del crecimiento de las granjas industriales. Pero también se percibía resistencia, sobre todo en la figura de Paul. (También Phyllis ha librado batallas políticas en la región para reducir el poder y la presencia de las granjas industriales porcinas en Iowa). Y, por supuesto, lo que estoy escribiendo ahora surge de ese momento. Si esta historia os dice algo, entonces quizá el drama del crecimiento del sector agrícola industrial que se vivía en esa cocina de Iowa ayudará a provocar la resistencia que acabe con eso.

3

Trozos de mierda

La escena vivida en la cocina de los Willis se ha repetido muchas veces. Comunidades de todo el mundo han luchado para protegerse de la contaminación y el hedor de las granjas industriales, sobre todo de las porcinas.

Las batalles legales contra las granjas industriales porcinas que más éxitos han cosechado en Estados Unidos se han concentrado en su increíble potencial contaminador. (Cuando se habla del precio ambiental que se paga debido a la ganadería industrial, en gran parte están hablando de esto). El problema se reduce a algo bastante simple: ingentes cantidades de mierda. Tanta mierda, tan mal manejada, que llega hasta ríos, lagos y océanos, matando flora y fauna y contaminando el aire, el agua y la tierra de una forma devastadora para la salud humana.

Una típica granja industrial de hoy produce[350] tres millones de kilos de estiércol al año, una típica granja avícola produce 2,7 millones y un típico rancho de ganado 156 millones. La Oficina de Contabilidad General (GAO) informa de que sólo las granjas, individualmente, «pueden generar más residuos[351] que las poblaciones de algunas ciudades estadounidenses». Dicho esto, los animales de granja de Estados Unidos producen[352] 130 veces más residuos que la población humana: alrededor de 40.000 kilos de mierda por segundo[353]. La fuerza contaminadora de esta mierda es

160 veces mayor que la de los vertederos municipales[354]. Y sin embargo no existe infraestructura de tratamiento de residuos en las granjas industriales: no hay retretes, obviamente, pero tampoco hay desagües, ni nadie que se encargue de procesarlos, ni directrices federales que regulen lo que les pasa. (La GAO afirma que ninguna agencia federal recoge[355] datos fiables sobre las granjas industriales, ni siquiera sabe el número de granjas industriales permitidas en el país, y a partir de ahí no puede «regularlas con eficacia»). Así pues, ¿qué pasa con esa mierda? Me centraré específicamente en el destino de la mierda del primer productor porcino del país, Smithfield.

Sólo Smithfield mata anualmente más cerdos que todas las poblaciones de Nueva York, Los Ángeles, Chicago, Houston, Phoenix, Filadelfia, San Antonio, San Diego, Dallas, San José, Detroit, Jacksonville, Indianápolis, San Francisco, Columbus, Austin, Fort Worth y Memphis: unos 31 millones[356] de animales. Según las cifras siempre conservadoras de la EPA[357], la Agencia de Protección Ambiental Estadounidense, cada cerdo produce de dos a cuatro veces más mierda que una persona; en el caso de Smithfield, la cantidad[358] se eleva a unos 130 kilos de mierda por cada ciudadano norteamericano. Eso implica que Smithfield[359] (una sola entidad legal) produce al menos tantas heces como la población humana de los estados de California y Texas juntos.

Imaginadlo. Imaginad que, en lugar de las inmensas infraestructuras de trata de residuos que damos por sentadas en cualquier ciudad moderna, todos los hombres, mujeres y niños de todas las ciudades de California y Texas cagaran y mearan en un enorme foso durante un día. Ahora imaginad que no lo hacen sólo durante un día, sino a lo largo de todo el año, siempre. Para entender los efectos de soltar esta cantidad de mierda en el entorno, necesitamos saber lo que contiene. En el tremendo artículo que *Rolling Stone* publicó sobre Smithfield, «El jefe de los cerdos», Jeff Tietz recopiló una lista muy útil de los componentes de la mierda típica que sale de una granja industrial porcina: «amoníaco, metano, sulfido de hidrógeno, monóxido de carbono, ciánido, fósforo, nitratos y metales pesados. Además, los residuos albergan[360] más de 100 agentes patógenos microbióticos que pueden enfermar a la población humana, entre ellos salmonela, cryptosporidium,

estreptococos y girardia». (Por ello, los niños que se crían[361] en las instalaciones de una granja industrial porcina típica presentan tasas de asma que superan el 50 por ciento, y los niños que crecen en su vecindad tienen el doble de probabilidades de desarrollar asma). Y no toda la mierda es exactamente mierda: es lo que se cuela entre los tablones del suelo de los edificios de esas granjas. Esto incluye[362], entre muchas otras cosas: lechones recién nacidos, placentas, lechones muertos, vómito, sangre, orina, jeringuillas con antibiótico, ampollas de insecticida rotas, pelo, pus e incluso partes del cuerpo.

La industria porcina pretende dar la impresión[363] de que los campos pueden absorber todas las toxinas de las heces de los cerdos, pero nos consta que no es verdad. Los desechos se cuelan en los canales de desagüe y los gases venenosos como el amoníaco y el sulfido de hidrógeno se evaporan en el aire. Cuando las fosas del tamaño de un campo de fútbol se saturan, Smithfield, como otros miembros de la industria, rocía los campos con estiércol líquido. O a veces se limitan a pulverizarlo hacia el aire, un géiser de mierda cargado de una fina neblina fecal que crea volutas de gas capaces de dar lugar a serias enfermedades neurológicas. Las comunidades que viven cerca de esas granjas industriales se quejan de problemas como persistentes sangrados nasales, dolores de oído, diarreas crónicas y quemazón en los pulmones. Incluso en los casos en que los ciudadanos han conseguido que se dicten leyes para restringir dichas prácticas, la enorme influencia de la industria en el gobierno se traduce en que esas regulaciones a menudo quedan anuladas o simplemente no se aplican.

Las ganancias de Smithfield son impresionantes (la empresa tuvo una facturación de 12 mil millones de dólares en 2007) hasta que uno se percata de la escala de costes que desvían externamente: la contaminación provocada por toda esa mierda, por supuesto, pero también las dolencias causadas por dicha contaminación y la degradación asociada del valor de las propiedades vecinas (por citar sólo los costes externos más obvios). Sin desplazar estas y otras cargas hacia el público, Smithfield no podría producir la carne tan barata sin arriesgarse a la quiebra. Como sucede con todas las granjas industriales, el espejismo de la rentabilidad y la eficacia de Smithfield se mantiene sólo gracias a la enorme extensión de su

saqueo.

Demos un paso atrás: la mierda no es mala en sí misma. Desde siempre ha sido un apoyo para el granjero, un abono para esos campos donde crece la comida para sus animales, cuya carne va a parar a la gente y cuya mierda regresa a los campos. La mierda pasó a ser un problema sólo cuando los norteamericanos decidimos que queríamos comer más carne que cualquier otra sociedad de la historia y pagar un precio históricamente bajo por ella. Para alcanzar ese sueño abandonamos la granja ideal de Paul Willis y nos pasamos a Smithfield, permitiendo (provocando) que el negocio dejara de estar en manos de los granjeros y pasara a manos de empresas que lucharon decididamente, y siguen haciéndolo, para desviar sus costes hacia la sociedad. Con unos consumidores ignorantes u olvidadizos (o aun peor, simpatizantes), empresas como Smithfield concentraron a los animales en densidades absurdas. En ese contexto, un granjero no puede cultivar suficiente comida en su propia tierra y tiene que importarla. Y al mismo tiempo existe un exceso de mierda que la cosecha no puede absorber: no un mínimo exceso ni un gran exceso, una pasada de exceso. En un momento dado[364], tres granjas industriales de Carolina del Norte producían más nitrógeno (un ingrediente importante en fertilizadores para plantas) del que podían absorber las cosechas de todo el estado.

Así que volvamos a la primera pregunta: ¿Qué sucede con esas ingentes cantidades de mierda enormemente peligrosa?

Si todo sale según el plan, los residuos líquidos son bombeados a enormes «lagunas» situadas junto a los cobertizos de los cerdos. Estas lagunas tóxicas pueden llegar a tener 11.150 metros cuadrados[365], una superficie cercana al mayor casino de Las Vegas, y una profundidad de nueve metros. La creación de estas letrinas del tamaño de lagos se considera normal y es absolutamente legal a pesar de su persistente fracaso a la hora de contener los residuos. Un centenar o más de esos fosos pueden encontrarse en las cercanías de un solo matadero[366] (las granjas industriales porcinas tienden a construirse en torno a los mataderos). Si cayerais en uno, moriríais. (Igual que moriríais de asfixia[367], en cuestión de minutos, si se cortara el fluido eléctrico mientras estuvierais en uno de los cobertizos para cerdos). Tietz

narra una espeluznante historia sobre esa laguna:

> En Michigan, un trabajador[368] que reparaba una de esas lagunas se mareó por el olor y cayó dentro. Su sobrino de quince años saltó para salvarlo, pero también se mareó; el primo del trabajador saltó para salvar al adolescente pero se mareó; el hermano mayor del trabajador saltó para salvarlos pero se mareó, y finalmente saltó el padre del trabajador. Todos murieron hundidos en mierda de cerdo.

Para empresas como Smithfield, se trata de un análisis de costes y beneficios: pagar multas por contaminar es más barato que abandonar todo el sistema de granjas industriales, que es lo que debería hacerse para realmente poner fin a toda esa debacle.

En los contados casos[369] en que la ley impone ciertas restricciones a empresas como Smithfield, estos a menudo encuentran la forma de soslayar las reglas. El año antes de que Smithfield construyera el mayor matadero y procesador del mundo en Bladen County, la legislación de Carolina del Norte revocó el poder de los condados para regular las granjas porcinas industriales. Muy conveniente para Smithfield. Quizá tampoco sea una coincidencia que el antiguo senador del estado que fomentó esa oportuna desregulación, Wendell Murphy, sea hoy directivo de Smithfield y anteriormente director general y director ejecutivo de Murphy Family Farms, una explotación industrial porcina que Smithfield adquirió en el año 2000.

Unos años después de esta desregulación de 1995, Smithfield derramó más de veinte millones[370] de residuos en el New River de Carolina del Norte. Dicha acción sigue siendo[371] el mayor desastre ecológico de su naturaleza y es dos veces mayor que el icónico caso de vertido del *Exxon Valdez*, ocurrido seis años antes. El vertido contenía[372] suficiente estiércol líquido para llenar 250 piscinas olímpicas. En 1997, tal y como informó el Sierra Club en su condenatoria «Crítica a las fábricas de animales», Smithfield fue multado[373] por nada menos que siete mil violaciones de la Ley de Aguas Limpias: es decir, una media de veinte violaciones diarias. El gobierno estadounidense acusó a la empresa de vertidos ilegales de residuos en el río Pagan, que desemboca en la Bahía de Chesapeake,

y de falsificar y destruir los rastros para ocultar dichas actividades. Una infracción podría ser accidental. Incluso diez. Siete mil indican un plan. Smithfield recibió una multa de 12,6 millones de dólares, lo que en principio parece una victoria de la causa contra las granjas industriales. En ese momento, esos 12,6 millones de dólares[374] suponían la multa más elevada en temas de contaminación jamás impuesta en Estados Unidos, pero resulta una cantidad ridícula[375] frente a una empresa que gana esos 12,6 millones de dólares cada diez horas. El antiguo director de Smithfield, Joseph Luter[376] III, recibió 12,6 millones de dólares en opciones sobre acciones en 2001.

¿Cómo ha reaccionado el público consumidor de carne? En líneas generales, hacemos un poco de ruido cuando la contaminación alcanza proporciones casi bíblicas; luego Smithfield (o la empresa que sea) se lamenta y, tras aceptar sus disculpas, seguimos comiendo sus productos. Smithfield no sólo sobrevivió a estas acciones legales, sino que ha crecido. Cuando se produjo el vertido en el río Pagan, Smithfield era el séptimo mayor productor porcino de Estados Unidos; dos años después se había convertido en el primero y su creciente dominio de la industria ha seguido desde entonces. Hoy, Smithfield es tan grande[377] que la empresa mata a uno de cada cuatro cerdos que se venden en el país. Nuestros hábitos de comida actuales, los dólares que pagamos diariamente a empresas como Smithfield, recompensan las prácticas más aberrantes.

Estimaciones conservadoras de la EPA indican que los excrementos de pollos, gallinas, cerdos[378] y reses han contaminado ya 56.000 kilómetros de ríos en veintidós estados (sólo como dato de referencia, la circunferencia de la Tierra mide unos 40.000 kilómetros). En sólo tres años, doscientas matanzas de peces[379] (incidentes en que la población total de peces en una zona resulta muerta a la vez) han sido provocadas por los fracasos de las granjas industriales a la hora de mantener la mierda fuera de los canales. Sólo en estas matanzas documentadas, trece millones de peces fueron literalmente envenenados por la mierda. Y si los colocáramos uno junto a otro[380], las víctimas ocuparían toda la longitud de la costa del Pacífico, desde Seattle a la frontera con México.

La gente que vive cerca de granjas industriales no suele ser rica y es tratada por la industria como prescindible. Las nieblas fecales que se ven obligados a respirar no suelen matar a los humanos, pero son comunes problemas como las irritaciones de garganta, jaquecas[381], tos, mucosidad, diarrea e incluso enfermedades psicológicas, entre ellas niveles anormalmente altos de tensión, depresión, ira y fatiga. Según un informe del senado de California: «Los estudios han demostrado[382] que las lagunas (de residuos animales) emiten efluvios químicos tóxicos que pueden causar problemas de irritación, inmunidad, inflamación y trastornos neuroquímicos en los humanos».

Existen buenas razones[383] para sospechar de la relación entre vivir cerca de una granja porcina industrial y contraer la bacteria conocida como MRSA (*Staphylococcus aureus*, resistente a la meticilina). El MRSA puede provocar «lesiones grandes como platos, de un brillante color rojo y que resultan extremadamente dolorosas al tacto», y en 2005 mataba a más norteamericanos anualmente (18.000) que el sida. Nicholas Kristof, columnista del *New York Times* que se crio en una granja, cuenta que un médico de Indiana estaba listo para pregonar públicamente sus sospechas sobre esta relación, pero murió de repente de lo que bien podrían haber sido complicaciones relacionadas con el MRSA. El vínculo entre el MRSA y las granjas industriales no está demostrado ni por asomo, pero, como señala Kristof, «la pregunta mayor es si nosotros como nación hemos avanzado hacia un modelo de ganadería que produce beicon barato pero arriesga la salud de todos nosotros. Y la evidencia, aunque no es concluyente, apunta cada vez más a que la respuesta es sí».

Los problemas de salud que sufren los vecinos de forma aguda se extienden al resto de la población de manera más sutil. La Asociación de Salud Pública Americana[384], la mayor organización de profesionales de la salud del mundo, se ha alarmado tanto debido a esta tendencia que, citando un espectro de enfermedades asociadas al uso de antibióticos en animales y a los residuos de las granjas industriales, ha instado a dictar una moratoria para estas. Después de que un nutrido grupo de expertos realizara un estudio durante dos años, la Comisión Pew llegó más lejos[385] y propuso la completa eliminación de varias «prácticas intensivas e inhumanas»

de uso común, amparándose en los beneficios para el bienestar animal y la salud pública.

Pero los poderes que más importan, aquellos que escogen qué comer y qué no, han seguido pasivos. Hasta el momento, nadie ha urgido esa moratoria ni mucho menos esa eliminación de prácticas. Hemos hecho tan ricos a Smithfield y a sus colegas que pueden invertir cientos de millones en expandir sus actividades por todo el mundo. Y eso han hecho. Si antes operaba sólo en Estados Unidos, Smithfield se ha extendido[386] ahora a Bélgica, China, Francia, Alemania, Italia, México, Polonia, Portugal, Rumanía, España, los Países Bajos y el Reino Unido. El valor de las acciones[387] de Smithfield que posee Joseph Luter III se valoró hace poco en 138 millones de dólares. Su apellido se pronuncia[388] «looter».

4

Nuestro nuevo sadismo

Los problemas ambientales pueden rastrearse a través de médicos y agencias gubernamentales que tienen asignada la tarea de cuidar de los seres humanos, pero ¿cómo averiguamos los niveles de sufrimiento animal que se dan en granjas industriales y que no dejan el menor rastro?

Investigaciones encubiertas[389] llevadas a cabo por ONG son las únicas ventanas que el público tiene hacia las prácticas imperfectas que se dan en las granjas industriales y en los mataderos industriales. En una granja porcina de Carolina del Norte, las cintas de vídeo grabadas por investigadores infiltrados mostraban que algunos trabajadores propinaban palizas diarias a los animales, golpeaban a las cerdas preñadas con llaves inglesas e introducían un palo de acero de treinta centímetros en el recto o las vaginas de las cerdas madres. Estas cosas no tienen nada que ver con mejorar el sabor de la carne o con preparar a los cerdos para el matadero: son simples perversiones. En otras grabaciones de la misma granja, los trabajadores cortaban con sierras las patas[390] de los cerdos y los despellejaban mientras estaban conscientes. En otra, manejada por uno de los mayores productores porcinos de Estados Unidos, se grabó a empleados[391] lanzando, apaleando y pateando a los cerdos; estrellándolos contra el suelo de hormigón y pegándoles con barras de metal y martillos. En otra granja, una investigación que se

llevó a cabo durante todo un año descubrió maltratos sistemáticos de decenas de miles de cerdos. La investigación presentó pruebas documentales de empleados que apagaban cigarrillos en los cuerpos de los animales, los apaleaban con rastrillos y palas, los estrangulaban y los arrojaban a los fosos de estiércol para que se ahogaran. Dichos empleados también aplicaban descargas eléctricas a los oídos, morros, vaginas y anos de los cerdos. La investigación llegó a la conclusión de que la dirección pasaba por alto[392] dichos maltratos, pero las autoridades renunciaron a llevarlos a juicio. La falta de persecución legal es la regla, no la excepción. No estamos en un período de aplicación laxa de la ley: en realidad nunca ha existido un tiempo en que las empresas pudieran esperar acciones punitivas serias si se demostraban que se maltrataba a los animales en sus granjas.

Los mismos problemas salen a la luz miremos hacia el sector de la industria animal que miremos. Tyson Foods es uno de los proveedores principales de KFC. Una investigación llevada a cabo[393] en una de las instalaciones de Tyson descubrió que algunos trabajadores, de manera regular, arrancaban las cabezas a aves plenamente conscientes[394] (con el permiso explícito de su supervisor), orinaban en la zona común (incluida la cinta transportadora que se utilizaba para las aves) y dejaban que el viejo equipamiento automático que cortaba los cuerpos de las aves en lugar de sus cabezas funcionara mal indefinidamente. En uno de los «Proveedores del Año» de KFC, Pilgrim's Pride[395], pollos totalmente conscientes eran pateados, pisoteados, arrojados contra las paredes; se les escupía tabaco de mascar en los ojos, se les sacaban las tripas y se les amputaban los picos. Y tanto Tyson como Pilgrim's Pride no eran sólo proveedores de KFC. En el momento de escribir este libro eran los dos procesadores[396] de pollo más grandes del país y entre los dos mataban a cinco mil millones de aves al año.

Sin tener que fiarse de investigaciones encubiertas ni recurrir a los extremos (aunque no necesariamente infrecuentes) maltratos de unos trabajadores que desahogan sus frustraciones en los animales, sabemos que esos animales de granjas industriales llevan vidas miserables.

Consideremos la vida de una cerda preñada. Su increíble

fertilidad es el origen del infierno particular que le espera. Mientras una vaca da a luz un solo ternero por parto, la cerda criada[397] en una moderna granja industrial parirá, alimentará y criará a una media de nueve lechones: un número que los criadores han hecho crecer año tras año. Se la tiene preñada tantas veces como sea posible, es decir, la mayor parte de su vida. Cuando se acerca[398] el día del parto, se le administran drogas para que el momento coincida con las conveniencias del granjero. Después del destete[399] de los lechones, una inyección de hormonas provoca que la cerda entre rápidamente de nuevo en el ciclo, para que pueda inseminársela de nuevo al cabo de sólo tres semanas.

Cuatro de cada cinco[400] veces, la cerda pasará las dieciséis semanas de embarazo confinada en un «cajón de gestación» tan pequeño que el animal no puede ni darse la vuelta. La densidad de sus huesos[401] se reducirá debido a la falta de movimiento. No se le ofrece lecho alguno y a menudo terminará con llagas de buen tamaño, ennegrecidas y llenas de pus, del roce contra las paredes del cajón. (En una investigación encubierta realizada en Nebraska, se grabaron imágenes de cerdos con llagas abiertas, algunas grandes como puños, en caras, cabezas, lomos y patas. Un trabajador de la granja[402] comentó: «Todos tienen llagas… Apenas hay un cerdo aquí que no tenga alguna»).

Más serio y penetrante es el sufrimiento que causa el aburrimiento[403], la soledad y la frustración del poderoso instinto que tienen las cerdas de preparar la llegada de sus lechones. En un ámbito natural, dedicaría la mayor parte del tiempo anterior al parto a aprovisionarse de alimento y en los últimos momentos a construir una «cama»[404] hecha de hierbas, hojas o paja. Para evitar que engorde en exceso y reducir así los costes de alimentación, la cerda del cajón comerá poco[405] y a menudo se sentirá hambrienta. Los cerdos tienen también una tendencia natural a usar áreas separadas para dormir y defecar, algo que resulta imposible si están confinados. Las cerdas preñadas[406], como la mayoría de los cerdos del sistema industrial, deben dormir o pisotear sus excrementos para hacer que estos se cuelen entre los tablones del suelo. La industria defiende ese confinamiento aduciendo que ayuda a mejorar el control y el manejo de los animales, pero el sistema complica las prácticas que persiguen su

bienestar ya que resulta casi imposible identificar a los animales cojos o enfermos[407] cuando a ninguno de ellos se le permite moverse. Resulta difícil negar la crueldad inherente a estas prácticas (y más difícil aún contener la rabia que provocan) ahora que algunos abogados han sacado todo esto a la luz pública. En fecha reciente, tres estados (Florida, Arizona y California) votaron a favor de la eliminación progresiva de esos cajones de gestación. En Colorado, bajo la amenaza de una campaña auspiciada por la Humane Society, la propia industria accedió a redactar y apoyar la legislación que prohibiría esos cajones. Se trata de una señal enormemente esperanzadora. La prohibición de esos cajones en cuatro estados sigue dejando muchos en los que la práctica sigue en vigor, pero parece que la lucha contra ese aspecto concreto se está ganando. Y es una victoria importante.

Cada vez más, en lugar de ser introducidas en los cajones de gestación, las cerdas viven en un corral en grupos pequeños. No pueden correr por el campo, ni tampoco disfrutar del sol como sus congéneres que viven en la granja de Paul Willis, pero tienen suficiente espacio para dormir y tumbarse. Las cerdas no acaban cubiertas de llagas. No mordisquean frenéticamente los barrotes de los cajones. Este cambio apenas redime o redirige el sistema industrial, pero al menos mejora significativamente las condiciones de vida de las cerdas.

Ya pasen el período de gestación en corrales pequeños o confinadas en cajones, cuando dan a luz, las cerdas terminan invariablemente confinadas en un cajón[408] de parto que resulta tan agobiante como lo era el de gestación. Un trabajador afirmó que es necesario «darles de palos[409] para volver a meterlas en el cajón, porque no quieren entrar». Otro empleado de una granja distinta describió el uso rutinario de palos para machacar a golpes a las cerdas: «Un tipo le partió a una los morros[410] con tanta fuerza que la cerda acabó muriendo de hambre».

Los defensores de las granjas industriales porcinas aducen que el cajón de parto es necesario porque en ocasiones las cerdas pueden aplastar por accidente a sus lechones, lo cual sigue la misma lógica que talar todos los árboles de un bosque para prevenir los incendios. El cajón de parto, como el de gestación, confina a la madre en un espacio tan pequeño que moverse en él resulta

imposible y a veces incluso se la ata al suelo: prácticas que dificultan la posibilidad de que las madres aplasten a sus crías. Lo que se olvidan de señalar los defensores de este tipo de prácticas es que en granjas como la de Willis, el problema ya ni surge. En realidad no es ninguna gran sorpresa[411] que cuando los granjeros optan por el bienestar de la madre, y el sentido del olfato de esta no queda ahogado por el hedor de sus propias heces, su oído no se ve afectado por el traqueteo de las jaulas de metal y tiene espacio suficiente para investigar dónde se hallan sus lechones y mover las piernas para tumbarse despacio, le resulta bastante fácil evitar aplastar a sus crías.

Y por supuesto no son sólo las crías las que están en peligro. Un estudio de la Comisión Científica del Comité Veterinario Europeo presentó pruebas documentales de que los cerdos en cajones[412] tenían los huesos más débiles, mayor riesgo de heridas en las patas, problemas cardiovasculares, infecciones urinarias y una reducción de masa muscular tan severa que afectaba a su capacidad de tumbarse. Otros estudios indican que la genética pobre, la falta de movimiento[413] y la mala nutrición dejan entre un 10 y un 40 por ciento de los cerdos estructuralmente inválidos, debido a malformaciones como rodillas dobladas, patas arqueadas y pie varo. Un periódico de la industria, el *National Hog Farmer*, ha informado de que el 7 por ciento de las cerdas recién paridas[414] mueren prematuramente del estrés que les supone el confinamiento y la crianza intensiva: en algunas granjas, esa tasa de mortalidad[415] se eleva a un 15 por ciento. Muchos cerdos se vuelven locos[416] en esa situación y se dedican a morder obsesivamente los barrotes de las jaulas, a presionar sin parar sus botellas de agua o a beberse su propia orina[417]. Otros exhiben conductas melancólicas[418] que los expertos describen con el nombre de «impotencia aprendida».

Y luego están los bebés: la justificación para el sufrimiento de las madres.

Muchos lechones nacen con deformidades. Las enfermedades congénitas más comunes[419] incluyen el paladar hendido, hermafroditismo, pezones invertidos, carencia de ano, patas abiertas, temblores y hernias. Las hernias inguinales son tan comunes[420] que se ha convertido ya en una rutina corregirlas quirúrgicamente en el momento de la castración. En sus primeras

semanas de vida, incluso los lechones sin defectos soportan un aluvión de agresiones. En las primeras cuarenta y ocho horas[421] se les amputan el rabo y los «dientecillos[422]», que a menudo usan para propinar mordiscos a otros lechones, sin el menor analgésico, con el fin de minimizar las heridas que se hacen unos a otros mientras compiten por las mamas maternas en entornos industriales donde las mordeduras patológicas de rabo son moneda común y los cerdos más débiles no pueden huir de los más fuertes. Típicamente, el entorno de los lechones se mantiene cálido (de 22 a 27 grados) y oscuro, para fomentar un estado más aletargado[423] y menos alentador para el surgimiento de «vicios sociales», como las mordeduras en el rabo, o las lameduras mutuas de ombligos, rabos u orejas, debidos a la frustración. La cría tradicional, como la que se practica en la granja de Paul Willis, evita esos problemas simplemente concediéndoles más espacio, proporcionándoles un entorno más rico y alentando la creación de grupos sociales estables.

En esos dos primeros días los lechones de granjas industriales[424] reciben a menudo inyecciones de hierro debido a la probabilidad de que el crecimiento acelerado y los repetidos embarazos de la madre haya causado deficiencias en la leche. A los diez días pueden sufrir la amputación de testículos, de nuevo sin analgésico alguno. Esta vez el objetivo es alterar el sabor de la carne: los consumidores norteamericanos[425] tienden a preferir el sabor de los animales castrados. A veces se les cortan también trozos de oreja del tamaño de una moneda con propósitos de identificación. Cuando por fin se realiza el destete[426], de un 9 a un 15 por ciento de los lechones habrán muerto.

Cuanto antes empiecen a tomar comida sólida[427], antes alcanzarán el peso requerido por el mercado (de 110 a 120 kilos). Esa «comida sólida»[428] incluye sangre, un subproducto de los mataderos. (Dicho producto engorda a los lechones, efectivamente. También les produce un grave daño en la mucosa del tracto intestinal). Si se les deja a su aire[429], los lechones se destetan a las quince semanas, pero en las granjas industriales[430] el destete se produce a los quince días, y cada vez más a los doce. A esa edad tan temprana[431], los lechones son incapaces de digerir comida sólida, de manera que se les suministran medicinas adicionales para

prevenir la diarrea. Los cerdos destetados pasan entonces a vivir en jaulas de gruesos barrotes: «guarderías». Dichas jaulas están amontonadas una encima de otra, de manera que las heces y la orina caen desde las jaulas más altas sobre los animales de debajo. Los criadores mantienen a los lechones en estas jaulas tanto tiempo como sea posible antes de trasladarlos a su destino final: los corrales abarrotados. Los corrales están superpoblados deliberadamente[432] porque, como dice una revista del sector, «hacinarlos sale a cuenta». Sin demasiado espacio para moverse, los animales consumen menos calorías y engordan más con menos comida.

Como en cualquier otra clase de fábrica, la uniformidad es esencial. Los lechones que no crecen con suficiente rapidez suponen un malbaratamiento de recursos y no tienen por tanto lugar en la granja. Se les agarra por las patas posteriores y se les estampa de cabeza contra el suelo de hormigón. Esta práctica común recibe el nombre de «estrellado». «Hemos llegado a estrellar[433] a 120 en un día», dijo un trabajador de una granja de Missouri.

> Los balanceamos, los estrellamos y luego los echamos a un lado. Después, cuando ya has estrellado a diez o doce, los llevas a la rampa y los amontonas para que los recoja el camión. Si cuando entras en la rampa queda alguno vivo, tienes que volver a estrellarlo. Ha habido veces en que he entrado en esa sala y me he encontrado a algunos corriendo, con un ojo colgándoles de la cara, sangrando como posesos o con las mandíbulas rotas.

«Lo llaman “eutanasia”», dijo la esposa del trabajador de Missouri.

Un aluvión de antibióticos, hormonas y otros productos farmacéuticos que se añaden a la comida mantiene a la mayoría de esos cerdos vivos hasta que llega el momento del sacrificio. Dichos medicamentos son necesarios en su mayor parte para combatir los problemas respiratorios que son habituales en las granjas porcinas industriales. La humedad del lugar donde viven confinados, la masificación de animales con sistemas inmunológicos debilitados por el estrés y los gases tóxicos que emanan de la acumulación de mierda y meados hacen de esos problemas algo inevitable. De un 30

a un 70 por ciento[434] de los cerdos sufrirán una especie u otra de infección respiratoria antes de llegar al sacrificio, y la mortalidad sólo por esa causa asciende a entre un 4 y un 6 por ciento. Por supuesto este estado de enfermedad constante promueve la aparición de nuevas gripes, de manera que poblaciones de cerdos enteras[435] de un estado han tenido a veces tasas de infección de un cien por cien debido a nuevos virus letales que se crean entre esa masa ingente de animales enfermos (cada vez más, desde luego, dichos virus afectan también a los humanos).

En el mundo de las granjas industriales, las expectativas funcionan al revés. Los veterinarios no trabajan para lograr una salud óptima, sino una rentabilidad máxima. Las medicinas no son para curar enfermedades sino sustitutivas de sistemas inmunitarios destrozados. Los granjeros no buscan la producción de animales sanos.

5

Sadismo submarino (un aparte central)

Lo que os he contado sobre los maltratos y la contaminación en el sector porcino de las granjas industriales es, en la mayoría de los aspectos, representativo de las granjas industriales en general. Los pollos y las gallinas, los pavos y las reses criados en granjas industriales no tienen ni sufren los mismos problemas exactamente, pero su sufrimiento sigue un patrón similar. Lo mismo sucede, en realidad, con los peces. Tendemos a no considerar a los animales marinos del mismo modo que a los terrestres, pero la «acuicultura» (la cría intensiva de animales marinos confinados) no es más que la aplicación de los modelos de las granjas industriales al mundo submarino.

Muchos de los animales marinos que comemos, incluyendo la mayor parte del salmón, nos llega de la acuicultura. En un principio, esta se presentó como una solución al progresivo exterminio de especies acuáticas. Pero lejos de reducir la demanda[436] de salmón fresco, como algunos habían anunciado, la cría de salmones fomentó la explotación internacional y la demanda de ese pescado. Entre 1988 y 1997, coincidiendo con la explosión de la acuicultura, la captura de salmones[437] ascendió un 27 por ciento.

Los aspectos del bienestar asociados a las granjas de peces os resultarán familiares. El *Handbook of Salmon Farming*, un manual de

la industria, detalla «seis factores estresantes en el entorno de la acuicultura[438]»: «calidad del agua», «densidad de animales», «manipulación», «molestias», «nutrición» y «jerarquía». En lenguaje común, estas seis fuentes de sufrimiento para el salmón serían: (1) un agua tan turbia que les dificulta la respiración; (2) tal cantidad de animales en el agua que estos empiezan a tener actitudes caníbales; (3) una manipulación del entorno tan invasiva que al cabo de un día empiezan a advertirse rasgos fisiológicos de estrés; (4) molestias de los trabajadores y otros animales; (5) deficiencias nutricionales que debilitan el sistema inmunitario; y (6) la incapacidad de establecer una jerarquía social estable, lo que resulta en más canibalismo. Son problemas típicos[439]. El manual los llama[440] «componentes integrales de la cría de pescado».

Una de las principales fuentes de sufrimiento para los salmones y otros peces de piscifactoría es la abundante presencia de parásitos marinos que se filtran en el agua limpia. Dichas liendres provocan lesiones y en ocasiones devoran las caras de los peces hasta los huesos: un fenómeno tan común en la industria que se le ha dado incluso el nombre de «corona mortal»[441]. Una sola piscifactoría de salmón genera ingentes cantidades de liendres marinas[442] en un número treinta veces superior al que sería natural.

Los peces que sobreviven a estas condiciones (una tasa de mortalidad entre el 10 y el 30 por ciento[443] se vería como un buen dato para muchos de los que se dedican a ese negocio) es muy probable que estén en ayunas de siete a diez días[444] para que disminuyan sus residuos corporales durante el transporte al matadero; luego se les mata seccionándoles las agallas antes de que terminen en un tanque de agua, donde morirán desangrados. A menudo se les mata estando conscientes y mueren entre convulsiones de dolor. En otros casos, se los aturde[445], pero los métodos de aturdimiento actuales no son muy fiables y pueden comportar que algunos animales sufran incluso más. Como sucede con los pollos y pavos, ninguna ley exige que el sacrificio de peces siga un código humanitario.

¿Los peces que se capturan en el mar son una alternativa más humanitaria? Desde luego llevan una vida mejor antes de ser pescados, ya que no viven en un recinto abarrotado y sucio. Eso ya es una diferencia. Pero paraos a pensar en los métodos de pesca más

comunes que se usan para atrapar a las especies que más se comen en Norteamérica: el atún, las gambas y el salmón. Existen tres métodos predominantes: el palangre, la red de arrastre y el uso de redes de cerco. El palangre recuerda un poco a un cable de teléfono que atraviesa el agua suspendido por boyas en lugar de postes. Este cordel principal está salpicado a intervalos regulares por pequeños «ramales» con anzuelos en sus extremos. Ahora imaginad no un único cordel con múltiples anzuelos, sino docenas y docenas de ellos lanzados desde un solo barco, provistos de GPS y otros equipos de comunicación electrónica para que los pescadores puedan volver a por ellos más tarde. Y, por supuesto, no hay un único barco, sino docenas, cientos o incluso miles en las mayores flotas comerciales.

Los palangres llegan a alcanzar[446] los ciento veinte kilómetros: cuerda suficiente para atravesar el Canal de la Mancha más de tres veces. Se estima que 27 millones de anzuelos[447] se despliegan diariamente. Y los palangres no sólo matan a las especies que están buscando, sino a otras más. Un estudio demostró que alrededor de 4,5 millones de animales marinos[448] mueren como presas colaterales por la pesca de palangre todos los años, incluyendo alrededor de 3,3 millones de tiburones, 1 millón de peces espada, 60.000 tortugas marinas, 75.000 albatros, y 20.000 delfines y ballenas.

Pero ni siquiera los palangres provocan la inmensa cantidad de víctimas adicionales que se asocian a las redes de arrastre. En su modelo más típico[449], una red a la caza de gambas barre un área de una amplitud de entre veinticinco y treinta metros. La red se lanza[450] hacia el fondo del océano a una velocidad de entre 4,5 y 6,5 km/h durante varias horas, y se lleva consigo las gambas (y todo lo demás) hacia su extremo en forma de embudo. La red de arrastre, normalmente usada para la pesca de gambas, es el equivalente marino de las talas de árboles en las selvas tropicales. Busquen lo que busquen, esos pescadores se llevan[451] tiburones, rayas, cangrejos, calamares, vieiras: un centenar de otros peces[452] y otras especies. Prácticamente todos mueren.

Hay algo siniestro en esta forma de «cosechar» animales como quien arrasa un terreno. Una operación con red de arrastre[453] suele acabar lanzando por la borda entre un 80 y un 90 por ciento de los animales que captura. Las operaciones menos eficaces[454]

llegan a deshacerse de un 98 por ciento de esos animales, que vuelven, muertos, al océano.

Estamos reduciendo la diversidad[455] y la complejidad de la vida marina *como un todo* (algo que los científicos han comenzado a medir hace bien poco). Las técnicas modernas de pesca están destruyendo los ecosistemas que sostienen a los vertebrados más complejos (como el salmón o el atún), y dejando a su paso sólo aquellas especies que sobreviven a base de plancton o plantas. Al mismo tiempo que engullimos[456] a los peces más deseados, que suelen ser los principales carnívoros de la cadena alimenticia, como el atún o el salmón, eliminamos a los depredadores y causamos un breve auge de las especies que están a un paso por debajo de dicha cadena. La velocidad generacional del proceso dificulta que se aprecien los cambios (¿sabéis qué pescados comían vuestros abuelos?), y el hecho de que las presas en sí mismas no disminuyan en volumen otorga al asunto una engañosa impresión de sostenibilidad. Nadie busca la destrucción, pero la economía de mercado conduce inevitablemente hacia la inestabilidad. No es que estemos vaciando los océanos; más bien arrasamos una selva con miles de especies y la dejamos convertida en un campos donde sólo crece un tipo de soja.

La red de arrastre y el palangre no son sólo preocupantes desde un punto de vista ecológico: son una muestra de crueldad. En las redes, cientos de especies distintas quedan aplastadas, cortadas por los corales, golpeadas contra las rocas (durante horas) y luego sacadas del agua provocando una dolorosa descompresión (que a veces causa que se les salten los ojos o se les salgan los órganos internos por la boca). También en el palangre los peces se enfrentan a una muerte lenta[457]. Algunos se enganchan en los cordeles y sólo mueren al ser arrancados de ellos. Otros mueren de las heridas provocadas por los anzuelos o al intentar soltarse. Algunos no pueden escapar del ataque de los depredadores.

Las redes de cerco, el último método de pesca del que voy a hablar, son el mayor exponente de la tecnología que se usa para capturar al pescado más popular de Norteamérica, el atún. Consiste en desplegar una red en torno a un banco de peces, y una vez dicho banco queda rodeado, unir el fondo de la red, como si los pescadores cerraran un monedero gigante. Los peces quedan

atrapados, junto con cualquier otra criatura que estuviera por allí, y luego esta es izada a cubierta. Suelen separar a los peces no deseados, pero la mayoría, sin embargo, muere en el mismo barco, donde se ahogan lentamente o se les cortan las agallas mientras están conscientes. En algunos casos, los peces son arrojados sobre hielo, lo cual prolonga su agonía. Según un estudio reciente publicado en *Applied Animal Behavioural Science*, los peces sufren una muerte lenta y dolorosa que suele durar alrededor de catorce minutos después de ser lanzados sobre el hielo (algo que les sucede tanto a los peces de mar como a los de piscifactoría).

¿Importa esto hasta el punto de hacernos cambiar lo que comemos? ¿Quizá sólo necesitaríamos mejores etiquetas para así poder tomar una decisión con más conocimiento sobre el pescado y los productos derivados que compramos? ¿A qué conclusión llegaría la mayoría de los omnívoros selectivos si junto a cada uno de los salmones que comieran hubiera una etiqueta señalando qué salmones de sesenta centímetros[458] de largo han pasado su vida en el equivalente de una bañera donde los ojos les sangraban por la intensidad de la contaminación del agua? ¿Y si la etiqueta mencionara también las explosiones de poblaciones de parásitos[459], los aumentos de enfermedades, las degradaciones genéticas y las nuevas enfermedades más resistentes a los antibióticos que son el resultado de las piscifactorías?

Existen ciertas cosas, sin embargo, para las que no hacen falta etiquetas. Aunque cabe esperar razonablemente que cierto número de vacas y cerdos sean sacrificados con celeridad y cuidado, ningún pez tiene una muerte digna. Ni uno solo. No tenéis que preguntaros[460] si el pescado que os han servido en el plato sufrió. Lo hizo.

Dado que hablamos de especies marinas, de cerdos o de otros animales que nos sirven de comida, ¿ese sufrimiento es lo más importante del mundo? Por supuesto que no. Pero esa no es la cuestión. ¿Es más importante que el sushi, el beicon o los *nuggets* de pollo? Contestad a eso.

6

Animales comedores

Las decisiones que tomamos sobre la comida se complican por el hecho de que no comemos solos. Los restos arqueológicos nos informan de que compartir la mesa ha forjado lazos sociales desde el principio de los tiempos. Comida, familia y memoria están intrínsecamente unidos. No somos meros animales que comen, sino animales comedores.

Algunos de mis mejores recuerdos tienen como escenario las cenas semanales de sushi con mi mejor amigo, o las hamburguesas de pavo con mostaza y cebollas asadas que preparaba mi padre en el patio trasero para las ocasiones especiales, o degustar las albóndigas de pescado que hacía mi abuela para la cena de Pascua. Esas ocasiones simplemente serían distintas sin esas comidas… y eso importa.

Renunciar al sabor del sushi o del pollo asado es una pérdida que va más allá de la experiencia gastronómica. Cambiar lo que comemos y dejar que los sabores se desvanezcan de la memoria crea una especie de pérdida cultural, una clase de olvido. Pero quizá merezca la pena aceptar esta clase de olvido, incluso puede que merezca la pena cultivarla (el olvido, como la memoria, puede cultivarse). Para recordar a los animales y mi preocupación por su bienestar, tal vez tenga que perder ciertos sabores y hallar otros asideros para los recuerdos que estos me ayudaban a mantener.

Recordar y olvidar forman parte del mismo proceso mental. Dejar constancia escrita de un acontecimiento con todo detalle es no dejar constancia escrita de otro (a menos que queráis pasaros la vida escribiendo). Recordar una cosa es dejar que otra se difumine en la memoria (a menos que os paséis la vida recordando). Existe un olvido ético, además de violento. No podemos aferrarnos a todo lo que sabemos. De manera que la pregunta no es qué, o a quién, olvidamos. No si cambian nuestras dietas, sino cómo.

Hace poco mi amigo y yo hemos empezado a comer sushi vegetariano y a ir al restaurante italiano de la esquina. En lugar de las hamburguesas de pavo que hacía mi padre, mis hijos me recordarán chamuscando hamburguesas vegetales en el patio. En nuestra última Pascua, las albóndigas de pescado no fueron el plato principal, pero sí contamos varias historias sobre ellas (al parecer, yo sigo haciéndolo). Junto con la historia del Éxodo (la mayor historia sobre la prevalencia de los débiles frente a los fuertes de la manera más inesperada), se añadieron otras historias sobre los débiles y los fuertes.

El sentido de comer esos alimentos especiales con esas personas especiales en esos momentos especiales era separar deliberadamente esas comidas de las otras. Añadir otra capa de decisión deliberada ha sido enriquecedor. Estoy a favor de comprometer la tradición por una buena causa, pero quizás en esas situaciones no estábamos comprometiendo la tradición, sino que la estábamos cumpliendo.

Me parece simplemente mal comer carne de cerdo procedente de granjas industriales o dársela a mi familia. Seguramente está mal incluso sentarse en silencio con unos amigos que comen ese cerdo, por difícil que resulte decirles algo. Está claro que los cerdos tienen mentes complejas e igual de claro que se ven condenados a una vida miserable en esas granjas. La analogía con tener a un perro en un armario pequeño es bastante acertada, aunque peque de generosa. Los argumentos ambientales en contra de comer carne de cerdo criado en granjas industriales son irrefutables y condenatorios.

Por razones similares, yo no comería aves ni pescado criados bajo esos métodos industriales. Mirarlos a los ojos no genera la

misma empatía que cruzar la mirada con la de un cerdo, pero los ojos que tenemos en la mente nos indican otra cosa. Todo lo que he aprendido sobre la inteligencia y el sofisticado nivel social de aves y peces gracias a mi investigación exige que me tome la agudeza de su sufrimiento tan seriamente como la de los cerdos, que resulta más fácil de ver.

Con la ternera la industria me ofende menos (si hablamos de ternera criada en pastos y dejamos de lado por un momento el tema del matadero es probable que nos hallemos ante la carne menos discutible, como abordaré en el capítulo siguiente). Aun así, decir que algo es menos ofensivo que una granja industrial avícola o porcina no es decir mucho.

Para mí la cuestión se reduce a esto: dado que comer animales no es algo en absoluto necesario para mi familia, ya que a diferencia de otros que viven en otras partes del mundo tenemos fácil acceso a una gran variedad de alimentos, ¿deberíamos comer animales? Respondo a esta pregunta desde la perspectiva de alguien que ha disfrutado comiendo animales. Una dieta vegetariana puede ser rica y totalmente satisfactoria, pero siendo honesto no podría decir (como intentan muchos vegetarianos) que sea tan rica como una dieta que incluye la carne. (Los que comen chimpancés contemplan nuestra dieta occidental como algo que tristemente carece de uno de los mayores placeres). Me encanta el sushi, me encanta el pollo frito, me encanta un buen bistec. Pero mi amor tiene un límite.

Desde que descubrí la realidad de las granjas industriales, dejar de comer carne convencional no ha sido una decisión difícil de tomar. Y se ha vuelto difícil imaginar quién, además de aquellos que sacan beneficios de ello, defendería ese modelo de granja.

Pero las cosas se complican cuando hablamos de lugares como la granja porcina de Paul Willis o la avícola de Frank Reese. Admiro lo que hacen, y dadas las alternativas, no es difícil considerarlos héroes. Se preocupan por sus animales y los tratan tan bien como saben. Y si los consumidores pudiéramos limitar nuestro deseo de carne de cerdo o de pollo a la capacidad de la Tierra (una gran condición, para qué negarlo), no existen argumentos ecológicos de peso contra esa forma de hacer las cosas.

Es cierto que podría aducirse que comer animales de cualquier

clase apoya, necesaria aunque indirectamente, a las granjas industriales, pues aumenta la demanda de sus productos. Esto no puede considerarse algo trivial, pero no es la razón principal que me lleva a no comer cerdo de la granja de Paul Willis ni pollo de la de Frank Reese: algo que me cuesta escribir ahora que sé que tanto Paul como Frank, amigos míos, leerán estas palabras.

Aunque hace todo lo que está en su mano, Paul sigue castrando a los cerdos y los transporta largas distancias para sacrificarlos. Y antes de que conociera a Diane Halverson, la experta en bienestar animal que lo ayudó en su trabajo con Niman Ranch desde el principio, amputaba los rabos de los cerdos, lo que muestra que incluso los granjeros más considerados no piensan en el bienestar de sus animales tanto como creen.

Y luego está la cuestión del matadero. Frank se muestra muy honesto acerca de los problemas que conlleva conseguir que sus pavos sean sacrificados de una manera que considere aceptable, y dar con un matadero óptimo para sus aves sigue siendo un tema pendiente. En cuanto a los mataderos de cerdos, Paradise Locker Meats sí resulta una especie de paraíso. Debido a la estructuración de la industria cárnica y a las regulaciones del USDA, tanto Paul como Frank se ven obligados a enviar a sus animales a mataderos sobre los que ejercen sólo un control parcial.

Las granjas, como cualquier otro lugar, tienen fallos, están sujetas a accidentes, a veces no funcionan como deberían. La vida rebosa imperfecciones, pero algunas importan más que otras. ¿Hasta qué punto puede ser imperfecta una granja o un matadero antes de que lo sean en exceso? La gente establecerá esa línea en puntos distintos especialmente con granjas como la de Paul o Frank. Gente a la que respeto la establece de manera distinta. Pero para mí, para ahora, para mi familia en estos momentos, mis preocupaciones sobre la realidad de lo que es y en lo que se ha convertido la carne se han vuelto lo bastante fuertes como para dejar de comerla del todo.

Por supuesto que puedo imaginar circunstancias bajo las cuales comería carne (bajo las cuales incluso me comería a un perro), pero son circunstancias que resultan poco probables. Ser vegetariano es un esquema mental flexible, y he cambiado un estado mental en el que me cuestionaba constantemente el hecho de comer animales

(¿quién podría seguir así para siempre?) por el firme compromiso de no hacerlo.

Lo cual me devuelve a la imagen de Kafka plantado frente a un pez en el acuario de Berlín, un pez sobre el que posaba una mirada cargada de una nueva paz después de que decidiera no volver a comer animales. Kafka reconocía a ese pez como miembro de su familia invisible: no como a su igual, por supuesto, pero como a otro ser por el que preocuparse. Viví una experiencia similar en Paradise Locker Meats. No me sentí del todo «en paz» cuando la mirada de un cerdo de camino al matadero de Mario, a pocos segundos de su muerte, me pilló desprevenido. (¿Habéis sido alguna vez lo último que ha visto alguien?). Pero tampoco me sentí totalmente avergonzado. El cerdo no era un receptáculo de mi olvido. Era un receptáculo de mi preocupación. Sentí, y siento, cierto alivio por ello. Al cerdo ese alivio mío no le importa. Pero a mí sí. Y esta es parte de mi forma de pensar sobre el hecho de comer animales. Si me centro, por ahora, en mi lado de la ecuación (en la del animal que come en lugar de en el que es comido), simplemente no puedo sentirme íntegro si olvido algo, con todo lo que sé, de manera tan deliberada.

Y también existe la familia visible. Ahora que mi investigación está terminada, ya sólo miraré a los ojos de animales de granja en escasas circunstancias. Pero muchas veces al día, y durante muchos días de mi vida, miraré a los de mi hijo.

Mi decisión de no comer animales es necesaria para mí, pero es también limitada y personal. Es un compromiso asumido en el contexto de mi vida, la de nadie más. Y hasta hace unos sesenta años gran parte de mi razonamiento no habría sido ni siquiera inteligible, porque la ganadería industrial animal que critico no se había convertido en el patrón dominante. De haber nacido en otra época, podría haber llegado a conclusiones distintas. Mi firme conclusión de no volver a comer animales no significa que me oponga, o ni siquiera que albergue sentimientos contrapuestos, a comer animales en general. Oponerse a pegarle a un niño para «darle una lección» no significa oponerse a una disciplina paterna firme. Decidir que yo castigaré a mi hijo de una forma y no de otra no es necesariamente una decisión que pretenda imponer a los demás padres. Decidir por uno mismo o por su familia no significa

decidir por la nación o por el mundo entero.

Dicho esto, aprecio sin embargo cierto valor en todos aquellos de nosotros que compartimos las decisiones y reflexiones personales sobre el tema de comer animales. No he escrito este libro sólo para llegar a una conclusión personal. Las granjas obedecen no sólo a las elecciones sobre la comida, sino a las elecciones políticas. Escoger una dieta personal es insuficiente. ¿Hasta qué punto estoy dispuesto a imponer mis propias decisiones y mi propio punto de vista sobre la mejor alternativa a la ganadería industrial? (Tal vez no coma lo que producen, pero mi compromiso para apoyar la clase de granjas que dirigen Paul o Frank se ha hecho mucho más fuerte). ¿Qué espero de los otros? ¿Qué deberíamos esperar unos de otros cuando se trata de la cuestión de comer animales?

Está bastante claro que las granjas industriales no son simplemente algo que personalmente me disguste, pero las conclusiones que se derivan de ahí no están tan claras. ¿El hecho de que las granjas industriales sean crueles con los animales, dañinas para el medio ambiente y aumenten la contaminación implica que todos debamos lanzarnos a boicotear los productos que salen de ellas? ¿Basta con alejarse parcialmente del sistema: una especie de programa de adquisición preferente de productos no industriales que no llegue a ser un boicot? ¿Es un tema que trasciende la decisión personal y debe ser regulado mediante leyes y una actuación política colectiva?

¿Dónde debería mostrar mi respetuoso desacuerdo con alguien y dónde, en nombre de unos valores más profundos, debería dar un paso al frente y pedir a otros que lo den conmigo? ¿Dónde acaba el simple desacuerdo con unos hechos probados y dónde empieza la necesidad de que todos nosotros actuemos? No he insistido en que comer carne esté siempre mal para todo el mundo o en que la industria de la carne sea irredimible a pesar del penoso estado en que se encuentra ahora. ¿Qué posturas sobre comer animales insistiría *yo* en reivindicar como básicas para la decencia moral?

YO AFIRMO

Menos del 1%[461] de los animales sacrificados por su carne en Norteamérica procede de granjas tradicionales.

1

Bill and Nicolette

No había indicaciones en las carreteras que me llevaban hacia mi destino y muchas señales útiles habían sido arrancadas por la gente de allí. «No hay ninguna razón[462] para venir a Bolinas —escribió un residente en un artículo poco amable sobre el lugar que publicó el *New York Times*—. Las playas están sucias, los bomberos son terribles, los nativos son hostiles y tienen tendencia al canibalismo».

No es exactamente así. Los casi cincuenta kilómetros de carretera que bordean la costa desde San Francisco parecían sacados de una película romántica, con cuevas naturales alternándose con hermosas vistas, y una vez llegado a Bolinas (2500 habitantes), me costó recordar por qué alguna vez pensé que Brooklyn (2.500.000 de habitantes) era un buen lugar para vivir y me resultó absolutamente comprensible que aquellos que han descubierto Bolinas hayan querido evitar que otros también lo descubran.

Lo cual explica la mitad de la sorpresa que sentí ante los deseos de Bill Niman de invitarme a su casa. La otra mitad tenía que ver con su profesión: ranchero.

Un gran danés de un color como metalizado, más grande y más tranquilo que *George*, fue el primero en darme la bienvenida, seguido de Bill y su esposa, Nicolette. Tras los saludos y comentarios habituales, me instaron a entrar en su modesto hogar, pegado a un lado de la montaña como si de un monasterio se tratara. De la tierra negra sobresalían rocas musgosas entre macizos de brillantes flores. Un porche lleno de luz daba directamente a la sala principal, la más grande de la casa, sin ser muy grande. Dominaba la estancia una chimenea de piedra frente a la que había un sofá oscuro y grande (de los que sirven para relajarse, no para decorar). En los estantes había montañas de libros, algunos sobre alimentación y ganadería, aunque la mayoría no. Nos sentamos a una mesa de madera en la pequeña cocina-comedor, donde aún flotaban los aromas del desayuno.

—Mi padre era un inmigrante ruso —explicó Bill—. Me crie trabajando en el colmado que mi familia tenía en Minneapolis. Esa fue mi entrada al mundo de la alimentación. Todos trabajábamos allí, la familia al completo. Nunca podría haber imaginado hacia dónde se encaminaría mi vida.

O sea: «¿Cómo un norteamericano de primera generación, un chico judío de ciudad, ha llegado a ser uno de los rancheros más importantes del mundo?». Una buena pregunta que tiene una buena respuesta.

—La principal motivación de nuestras vidas en aquel momento era la guerra de Vietnam. Opté por el servicio alternativo y me fui a dar clases a zonas de pobreza declaradas como tales por el gobierno federal. Ahí entré en contacto con ciertos elementos de la vida rural y me picó el gusanillo. Empecé a montar una granja con mi primera esposa.

La primera esposa de Niman (Amy) murió en un accidente del rancho.

—Conseguimos un pedazo de tierra. Cuatro hectáreas y media. Teníamos cabras, pollos y caballos. Éramos bastante pobres. Mi mujer daba clases en uno de los grandes ranchos y por un error nos regalaron unas cabezas de ganado que habían nacido de unas

novillas.

Dicho error conformó los cimientos de Niman Ranch. (Actualmente, los ingresos anuales de Niman Ranch se estiman en 100 millones de dólares, y siguen creciendo).

Cuando fui a visitarlos, Nicolette dedicaba más tiempo a llevar el rancho que Bill. Este estaba ocupado en asegurar las ventas para la carne de ternera y cerdo producida por los cientos de pequeñas granjas de su empresa. Nicolette, a quien a primera vista clasificarías como la típica abogada de la Costa Este (y no te equivocarías), conocía a todos los terneros, novillos, vacas y toros de sus tierras, podía prevenir y satisfacer sus necesidades, y sin tener aspecto de granjera cumplía con el papel a la perfección. Bill, que con su espeso bigote y su piel cuarteada por el sol podría haber sido la estampa del ranchero ideal, era más bien un hombre de negocios.

No son una pareja común. Bill da la impresión de ser una persona áspera e instintiva. Es la clase de individuo que, si sobreviviera a un accidente aéreo en una isla desierta, se ganaría el respeto de todos y se convertiría en el líder reacio del grupo. Nicolette es una chica de ciudad, habladora pero cauta, llena de energía e inquietudes. Bill es cálido pero estoico; parece estar más cómodo cuando escucha, lo cual no está mal ya que Nicolette parece más cómoda cuando habla.

—Bill y yo empezamos a salir —me explicó ella— con un falso pretexto. Creí que se trataba de una reunión de negocios.

—Tenías miedo de que descubriera que eras vegetariana.

—Bueno, no es que tuviera miedo, pero llevaba años trabajando con rancheros y sabía que la industria de la carne retrata a los vegetarianos como una especie de terroristas. Si te hallas en una zona rural de este país y tratas con gente que cría animales para que sirvan de comida, en cuanto averiguan que no comes carne te miran mal. Tienen miedo de que les juzgues duramente o incluso de que representes un peligro para ellos. No tenía miedo de que lo descubrieras, pero tampoco quería ponerte a la defensiva.

—La primera vez que comimos juntos…

—Pedí pasta primavera, y va Bill y me dice: «Vaya, ¿así que eres vegetariana?». Dije que sí. Y entonces él dijo algo que me sorprendió.

2

Soy una criadora de ganado vegetariana

Unos seis meses después de que me instalara en el rancho de Bolinas le dije a Bill: «No quiero limitarme a vivir aquí. Quiero saber cómo funciona este rancho de verdad y quiero ser capaz de manejarlo». De manera que me involucré mucho en el trabajo real. En un principio me agobiaba la posibilidad de ir sintiéndome cada vez más incómoda por el hecho de vivir en un rancho de ganado, pero en realidad sucedió todo lo contrario. Cuanto más tiempo pasaba aquí, cuanto más tiempo pasaba en compañía de los animales y veía lo bien que vivían, fui percatándome de que se trataba de una tarea honorable.

No creo que la responsabilidad de un ranchero se limite a librar a los animales del sufrimiento o la crueldad. Creo que a nuestros animales les debemos el nivel más elevado de vida. Dado que los utilizamos para que nos sirvan de comida, creo que tienen derecho a experimentar los placeres básicos de la vida: cosas como tumbarse al sol, aparearse y cuidar de sus crías. Creo que merecen experimentar la alegría. ¡Y nuestros animales lo hacen! Uno de los problemas que tengo con la mayoría de las técnicas estandarizadas para la producción de carne, desde una perspectiva «humanitaria», es que suelen centrarse en eliminar el sufrimiento. Para mí eso no habría ni que decirlo. Ningún sufrimiento innecesario por parte de un animal debería tolerarse en granja alguna. Pero si vas a criar a

un animal con el propósito de quitarle la vida, tu responsabilidad con él va mucho más allá.

No es que esta sea una idea original ni una filosofía personal. A lo largo de la historia de la crianza de ganado la mayoría de los granjeros han sentido una poderosa obligación de tratar bien a sus animales. El problema de hoy es que esa crianza está siendo sustituida, o lo ha sido ya, por métodos industriales que salen de lo que ahora se ha dado en llamar departamentos de «ciencias animales». La familiaridad individualizada que tiene un granjero con cada uno de los animales de su granja ha sido abandonada en favor de unos sistemas grandes e impersonales: es literalmente imposible conocer a todos los animales de una granja porcina o un rancho industrial que albergue a decenas de miles de animales. Los operadores lidian con problemas que tienen poco que ver con los animales y mucho más con los aparatos automáticos. Los animales se convierten en algo casi incidental. El cambio ha producido una alteración total de la perspectiva: el énfasis se pone en otro punto. Se ha olvidado esa responsabilidad de un ranchero con sus animales… y, en el peor de los casos, no sólo se olvida sino que se niega de plano.

Tal como yo lo veo, los animales han llegado a un acuerdo con los humanos, una especie de intercambio. Cuando la cría de animales se hace como es debido, los humanos podemos proporcionarles una vida mejor de la que podrían esperar en estado natural, y casi con toda certeza una muerte más digna. Eso es muy significativo. Alguna vez he dejado la verja abierta por accidente. Ni uno solo de los animales ha salido. No se van porque aquí cuentan con la seguridad que les da el rebaño, con buenos pastos, agua, paja y una vida previsible. Y aquí tienen a sus amigos. Hasta cierto punto puede decirse que escogen quedarse. No es un contrato totalmente voluntario, desde luego. No eligieron dónde nacer… pero no nos engañemos, nosotros tampoco.

Creo que es algo noble criar animales para transformarlos en comida, proporcionar a un animal una vida feliz y libre de sufrimiento. Sus vidas no se toman en vano. Y creo que en esencia es lo que todos esperamos: una buena vida y una muerte digna.

La idea de que los humanos formamos parte de la naturaleza también juega un papel en este tema. Siempre he mirado hacia la

naturaleza en busca de modelos. La naturaleza lo aprovecha todo. Aunque un animal no sea cazado, se le consume poco después de su muerte. En estado natural los animales son invariablemente devorados por otros, ya sean depredadores o carroñeros. A lo largo de los años incluso hemos pillado a nuestro ganado mascando unos huesos de ciervo, a pesar de que siempre hemos considerado a las reses como estrictos herbívoros. Hace unos años, un estudio del US Geological Survey descubrió que los ciervos comían muchos huevos de nidos hechos en el suelo. ¡Los investigadores alucinaron! La naturaleza es mucho más fluida de lo que pensamos. Pero está claro que es normal que unos animales coman a otros, y dado que nosotros, los humanos, somos también parte de la naturaleza, es normal que comamos animales.

Ojo, eso no significa que tengamos que hacerlo. Yo puedo escoger personalmente no consumir carne por razones propias e individuales. En mi caso, se debe a la conexión especial que he sentido siempre con los animales. Creo que me molestaría comer carne. Me haría sentir incómoda. Para mí, las granjas industriales son un error no porque produzcan carne, sino porque roban a los animales el menor atisbo de felicidad. Por ponerlo de otro modo, si yo robara algo, eso me pesaría en la conciencia porque el acto estaría mal en sí mismo. La carne no es mala. Y si comiera carne, mi reacción se limitaría probablemente a un sentimiento de arrepentimiento. Solía decirme que ser vegetariana me eximía de dedicar mi tiempo a intentar cambiar el trato que reciben los animales en esas granjas. Creía que ya cumplía al abstenerme de comer carne. Ahora eso me parece una bobada. La industria de la carne nos afecta a todos, en el sentido de que todos vivimos en una sociedad en que la producción de comida se basa en el modelo de las granjas industriales. Ser vegetariana no me redime de la responsabilidad ante la manera en que nuestra nación cría a los animales, sobre todo en un momento que el consumo total de carne está aumentando, tanto a nivel nacional como global.

Tengo muchos amigos y conocidos que son veganos, algunos de los cuales forman parte de PETA o de la Farm Sanctuary; muchos de ellos están convencidos de que, al final, la humanidad resolverá el problema de las granjas industriales consiguiendo que la gente deje de comer carne. Yo no estoy de acuerdo. Al menos, no en un futuro

próximo. En el caso de que fuera posible, creo que sería dentro de varias generaciones. De manera que, mientras tanto, algo más tiene que suceder para resolver el intenso sufrimiento que causan las granjas industriales. Hay que abogar por las alternativas y apoyarlas.

Por suerte, se atisban destellos de esperanza para el futuro. Se está produciendo una regresión hacia métodos ganaderos más sensatos. Surge una voluntad colectiva: una voluntad política, y también procedente de los consumidores, de los minoristas y de los restaurantes. Se están juntando varios imperativos. Uno de ellos es tratar mejor a los animales. Nos estamos dando cuenta de la ironía de buscar un champú que no ha sido testado con animales mientras que al mismo tiempo (y muchas veces al día) compramos carne que se produce en sistemas de gran crueldad.

Existen también varios imperativos económicos cambiantes, como el aumento del coste del combustible, de los productos químicos agrícolas y del precio del grano. Y los subsidios agrícolas, que han promovido el funcionamiento de granjas industriales durante décadas, se están volviendo cada vez más insostenibles, sobre todo a la luz de la actual crisis financiera. Las cosas empiezan a ponerse en su justo lugar.

Y el mundo tampoco necesita producir tantos animales como está haciendo ahora. Las granjas industriales no nacieron ni progresaron debido a la necesidad de producir más comida (para «dar de comer al hambriento»), sino de producirla de una forma que sea provechosa para el negocio agrícola. Lo único que les importa es el dinero. Esa es la razón de su naciente declive y la razón de que su estilo no funcione a largo plazo: han creado una industria alimenticia cuya preocupación principal no es alimentar a la gente. ¿Acaso duda alguien de que las corporaciones que controlan la mayor parte de la cría de ganado en Norteamérica están en ello por el dinero? En la mayoría de las industrias, ese objetivo es plenamente legítimo. Pero cuando los bienes son animales, las fábricas son la misma tierra, y los productos se consumen a nivel físico, lo que está en juego no es lo mismo y el razonamiento que lo sostiene tampoco puede serlo.

Por ejemplo, desarrollar animales que son físicamente incapaces de reproducirse no tiene el menor sentido si tu objetivo es alimentar

a la gente, pero es lógico si la preocupación principal es ganar dinero. Bill y yo tenemos pavos en el rancho, y son aves de la raza tradicional: las mismas que se criaban a principios del siglo XX. Tuvimos que remontarnos hasta ellas porque las razas actuales apenas pueden andar, y ya no digamos aparearse de manera natural o criar a sus retoños. Eso es lo que se consigue en un sistema que sólo está interesado colateralmente en alimentar a la gente y muestra a la vez un absoluto desinterés por los animales en sí mismos. Las granjas industriales son el último sistema que uno crearía si le preocupara alimentar a la gente de forma sostenible a largo plazo.

La ironía es que aunque las granjas industriales no benefician al público, confían en él no sólo para apoyarlas sino para pagar por sus errores. Pasan todos los costes de eliminación de residuos al entorno y a las comunidades donde operan. Sus precios son artificialmente bajos: lo que no se muestra en los libros de cuentas se paga durante años y lo pagamos todos nosotros.

Lo que se impone ahora es una vuelta a la cría de animales en pastos. No se trata de un concepto utópico: existen precedentes históricos. Hasta el auge de las granjas industriales a mediados del siglo XX, las granjas norteamericanas estaban íntimamente relacionadas con el pasto y dependían mucho menos del grano, los productos químicos y la maquinaria. Los animales criados de manera tradicional llevan una vida mejor y son más sostenibles desde un punto de vista ecológico. El pasto también va ganando sentido por razones puramente económicas. El incremento de precio del maíz cambiará nuestra forma de comer. El ganado podrá pastar más, comer hierba de forma natural. Y cuando la industria agrícola se vea obligada a lidiar con el problema del estiércol concentrado en lugar de desviar el problema hacia afuera, las granjas tradicionales basadas en el consumo de hierba se volverán más atractivas desde un punto de vista económico. Y ese es el futuro: granjas verdaderamente sostenibles y humanas.

Ella sabrá

Gracias por compartir conmigo la transcripción de las reflexiones de Nicolette. Yo trabajo en PETA y ella es productora de carne, pero la considero una aliada contra las granjas industriales y una amiga. Coincido con ella en la importancia de tratar bien a los animales y en la artificialidad de los bajos precios de la carne procedente de esas granjas. Estoy plenamente de acuerdo en que si alguien va a comer animales, debería recurrir sólo a animales criados en pastos, al estilo tradicional, sobre todo cuando hablamos de ganado. Pero ahí está el quid de la cuestión: ¿por qué comer animales?

En primer lugar consideremos la crisis ambiental y de alimentos: no existe la menor diferencia ética entre comer carne y arrojar grandes cantidades de comida a la basura, ya que los animales que comemos sólo pueden convertir en carne una pequeña parte de la comida que se les da: hacen falta de seis a veintiséis calorías[463] para que un animal produzca una sola caloría de carne. La gran mayoría de lo que se cultiva en Estados Unidos va a parar al consumo animal (tierra y comida que podríamos usar para alimentar a los humanos o preservar la naturaleza), y lo mismo sucede en todo el mundo con consecuencias devastadoras.

El enviado especial de Naciones Unidas[464] calificó de «crimen contra la humanidad» convertir 100 millones de toneladas de grano y maíz en etanol mientras casi mil millones de personas mueren de hambre. Así pues, ¿qué clase de crimen comete la ganadería industrial, que usa 756 millones de toneladas[465] de grano y maíz al año, mucho más de lo que sería necesario para alimentar[466] a los 1,4 mil millones de seres humanos que actualmente viven en condiciones de extrema pobreza? Y esos 756 millones de toneladas[467] no incluyen el hecho de que casi el 98 por ciento de la cosecha de soja global, 225 millones de toneladas, también se usa para dar de comer a animales de granja. Se apoya una enorme ineficacia y se sube el precio de la comida para los más pobres del mundo, incluso si uno come sólo carne procedente de Niman Ranch. Fue esta ineficacia, no el precio medioambiental ni tampoco el bienestar animal, lo que me inspiró en primera instancia para dejar de comer carne.

Algunos rancheros señalan que existen hábitats marginales donde no se puede cultivar comida pero sí criar ganado, o que el ganado puede proporcionar nutrientes en momentos en que fallen las cosechas. Sin embargo, dichos argumentos sólo se aplican seriamente en los países en vías de desarrollo. El científico más importante que ha abordado este tema, R. K. Pachauri, dirige el Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático. Ganó el premio Nobel de la Paz[468] por su trabajo sobre el clima, y afirma que el vegetarianismo es la dieta que deberían adoptar todos los seres del mundo desarrollado, aunque fuera sólo por criterios medioambientales.

Por supuesto los derechos de los animales explican por qué formo parte de PETA, y la ciencia básica también nos dice que los demás animales están hechos, como nosotros, de carne, huesos y sangre. Un granjero que tenía una explotación de cerdos en Canadá mató a docenas de mujeres colgándolas de los ganchos donde suelen colgar los cadáveres de los cerdos. Cuando fue sometido a juicio, la revelación de que la carne de alguna de esas mujeres fue vendida al público como si se tratara de carne de cerdo despertó un horror visceral y generalizado. Los consumidores no habían notado la diferencia entre una clase de carne y otra. Lo cierto es que no podían hacerlo: las diferencias anatómicas entre humanos y cerdos (o pollos, o ganado, etc.) son insignificantes si las comparamos con las similitudes: un cadáver es un cadáver, la carne es carne.

Otros animales tienen los mismos cinco sentidos que nosotros. Y cada vez más aprendemos que tienen necesidades conductuales, psicológicas y emocionales que la evolución ha ido creando en ellos, igual que en nosotros. No somos los únicos animales en sentir placer y dolor, alegría y tristeza[469]. El hecho de que los animales se exciten[470] por las mismas emociones que nosotros está totalmente aceptado. Llamar «instinto» a todas esas complejas emociones y conductas es una estupidez, tal como señala también Nicolette. Pasar por alto las obvias implicaciones morales de estas similitudes es algo fácil en el mundo de hoy: es conveniente, político y común. También está mal. Pero no basta con saber lo que está bien y lo que no; la acción es la otra mitad del entendimiento moral, y la más importante.

¿Es noble el amor de Nicolette por sus animales? Lo es cuando la

lleva a verlos como individuos y a no querer hacerles daño. Pero cuando la convierte en cómplice de actos como marcar al ganado, separar a las crías de sus madres y rebanarles el pescuezo a las reses, a mí me cuesta más entenderlo. Os diré por qué: aplicad su argumento para comer carne a animales como perros y gatos (o incluso seres humanos), y la mayoría de nosotros dejaríamos de simpatizar con su punto de vista. De hecho, sus argumentos suenan extrañamente parecidos (y son estructuralmente idénticos) a los argumentos con que los propietarios de esclavos defendían la continuación de la esclavitud basándose en un trato mejor de los esclavos. ¿Podría someterse a alguien a la esclavitud y proporcionarle «una buena vida y una muerte digna», como dice Nicolette cuando habla de animales de granja? ¿Es eso preferible a tratarlo como a un esclavo? Por supuesto. Pero eso no lo convierte en deseable.

O si no probad con este razonamiento: ¿castraríais animales sin analgésicos?, ¿los marcaríais?, ¿les rebanaríais la garganta? Por favor, intentad ver esas prácticas (el vídeo Meet Your Meat se encuentra sin problemas en internet y puede ser un buen principio). La mayoría de la gente nunca haría esas cosas. La mayoría de nosotros ni siquiera quiere verlas. Así que, ¿dónde está nuestra integridad básica cuando pagamos a otros para que las hagan por nosotros? Contratamos a otros para que sean crueles con los animales y para que los maten, ¿y para qué? Para conseguir un producto que nadie necesita: carne.

Comer carne puede que sea algo «natural», y la mayoría de los humanos pueden considerarlo aceptable (desde luego llevan mucho tiempo haciéndolo), pero esos no son argumentos morales. De hecho, el progreso aplicado a la historia de la sociedad humana desvirtúa por completo el término «natural», igual que el hecho de que la gente del sur del país apoyara a la esclavitud no dice nada sobre su moralidad. La ley de la jungla no es un estándar moral, aunque contribuya en gran medida a que los consumidores de carne se sientan mejor.

Tras huir de la Polonia ocupada por los nazis, el premio Nobel Isaac Bashevis Singer comparó la discriminación de las especies a las «teorías racistas más extremas». Singer defendía que abogar por los derechos de los animales era la forma más pura de justicia

social, ya que los animales son los más vulnerables de entre todos los oprimidos. Opinaba que maltratar a los animales[471] era el arquetipo del paradigma moral de «el poder tiene la razón». Cambiamos sus intereses más básicos e importantes por los efímeros intereses humanos sólo porque podemos hacerlo. No cabe duda de que el ser humano es un animal distinto a todos los demás. Los humanos somos únicos, aunque eso no implica que el dolor de los animales sea algo irrelevante. Pensad en ello: ¿coméis pollo porque estáis familiarizados con la literatura sobre ese tema y habéis decidido que su sufrimiento no importa, o porque os gusta el sabor?

Lo habitual es que una decisión ética implique escoger entre unos conflictos de intereses inevitables y graves. En este caso los intereses que entran en conflicto son los siguientes: el deseo del ser humano hacia algo que tiene buen sabor y el del animal de que nadie le rebane el pescuezo. Nicolette os dirá que ellos conceden al animal «una vida fácil y una muerte digna». Pero las vidas que ofrecen a esos animales no son ni la mitad de buenas de las que nosotros proporcionamos a nuestros perros y gatos. (Tal vez les den una vida mejor de la que llevarían en Smithfield, pero ¿eso la convierte en buena?). Y en cualquier caso, ¿qué clase de vida termina a los doce años, la conversión en años humanos de los animales más viejos que son sacrificados en granjas como la de Bill y Nicolette?

Nicolette y yo coincidimos en la importancia de la influencia que tienen sobre los otros las decisiones que tomamos sobre la comida. Si eres vegetariano, hay una unidad de vegetarianismo en tu vida. Si influyes en otro, has doblado tu compromiso vital con esa causa. Y no sólo puedes influir sobre uno, claro está. Los aspectos públicos de la comida son críticos cualquiera que sea la dieta que escojas.

La decisión de comer cualquier tipo de carne (incluso la que procede de productores menos abusivos) hace que otros conocidos tuyos consuman carne salida de granjas industriales que, en otro caso, quizá no hubieran tomado. ¿Qué significa que los líderes del movimiento[472] de la «carne ética», como mis amigos Eric Schlosser, Michael Pollan e incluso los granjeros de Niman Ranch, saquen dinero de sus bolsillos para dárselo a las granjas industriales? Para mí, eso significa que la figura del «carnívoro

ético» es un fracaso; ni siquiera sus representantes más visibles lo hacen a tiempo completo. He conocido a mucha gente que se conmovió gracias a los argumentos de Eric y Michael, pero a nadie que se alimente únicamente de carne procedente de Niman Ranch o empresas similares. O bien son vegetarianos o bien siguen comiendo al menos algunos animales criados en granjas industriales.

Afirmar que ser carnívoro puede ser ético a la vez suena «agradable» y «tolerante» sólo porque a la mayoría de la gente le gusta pensar que hacer lo que quiere es moralmente bueno. Siempre alcanza mucha popularidad que un vegetariano como Nicolette conceda a los consumidores de carne la coartada que necesitan para olvidar el desafío moral que les presenta el tema. Pero los que hoy son socialmente conservadores eran los «radicales» de ayer en asuntos como los derechos de las mujeres y de los niños, de los derechos civiles, etc., etc. (¿Quién abogaría por las medias tintas en el tema de la esclavitud?). ¿Por qué, cuando se llega al tema de comer animales, resulta súbitamente problemático señalar lo que es obvio e irrefutable desde un punto de vista científico: que los demás animales se parecen a nosotros más de lo que se diferencian? Como dice Richard Dawkins, son «nuestros primos». Incluso decir algo como «estás comiendo un cadáver», que es irrefutable, suena exagerado. Pues no, es la pura verdad. De hecho, no hay nada duro ni intolerante en proponer que no deberíamos pagar a nadie (y hacerlo diariamente) por infligir quemaduras de tercer grado a los animales, arrancarles los testículos o degollarlos. Describamos la realidad: cada trozo de carne procede de un animal que, en el mejor de los casos (y son pocos los que pasan sólo por esto) fue quemado, mutilado y sacrificado en aras de unos pocos minutos de placer humano. ¿El placer justifica los medios?

Él sabrá

Respeto los puntos de vista de la gente que decide dejar de

comer carne por las razones que sean. De hecho, eso fue lo que le contesté a Nicolette en nuestra primera cita cuando ella me dijo que era vegetariana. «Genial. Lo respeto», le dije.

He pasado la mayor parte de mi vida adulta intentando construir una alternativa a las granjas industriales, sobre todo a través de mi trabajo en Niman Ranch. Coincido de todo corazón en que muchos de los métodos modernos que se usan para la producción de carne, y que sólo empezaron a usarse en la segunda mitad del siglo XX, violan los valores básicos que se han asociado desde siempre a la cría y el sacrificio de ganado. En muchas culturas tradicionales se reconocía sin ambages que los animales merecen respeto y que debía quitárseles la vida con profundo respeto. Debido a este reconocimiento, las antiguas tradiciones del judaísmo, el islam, la cultura de los nativos norteamericanos y muchas otras a lo largo y ancho del mundo incluían rituales y prácticas específicos que dictaban la manera de tratar y sacrificar a los animales que les servían de comida. Por desgracia, el sistema industrializado ha abandonado la idea de que los animales, como seres individuales, tienen derecho a una buena vida y a que se los trate siempre con respeto. Por eso me he opuesto de viva voz a gran parte de lo que sucede hoy en día en el sistema industrializado de la producción de carne.

Dicho esto, explicaré por qué me siento tranquilo criando animales para que su carne sirva de alimento siguiendo métodos tradicionales y naturales. Como te conté hace unos meses, crecí en Minneapolis, en una familia de inmigrantes ruso judía que abrió el colmado Niman, una tienda de barrio, de esas donde el servicio es lo primordial; conocíamos a los clientes por su nombre y recibíamos muchos pedidos por teléfono que entregábamos a las puertas de sus casas. Cuando era niño me encargué de muchas de esas entregas. También acompañaba a mi padre a los mercados de los granjeros, reponía los estantes, metía verduras en bolsas y me ocupaba de un sinfín de tareas como esas. Mi madre, que también trabajaba en la tienda, era una buena cocinera, capaz de preparar cualquier plato a base de restos, usando, ¿cómo no?, ingredientes que comprábamos para el negocio familiar. Siempre tratamos la comida como algo único y valioso: no era algo que se diera por supuesto, ni que se tirara. El aprovisionamiento de ingredientes, la preparación y el

consumo de la comida en nuestra familia implicaba tiempo, esmero y ritual.

Con veinte años me dirigí a Bolinas a comprar una propiedad. Mi difunta esposa y yo labramos todo un pedazo de tierra para convertirla en un huerto; plantamos árboles frutales; y adquirimos cabras, pollos y cerdos. Por primera vez en mi vida, la mayor parte de mi comida procedía de mi propio trabajo. Era algo increíblemente satisfactorio.

Fue en esa época cuando me enfrenté directamente al hecho de comer carne. Vivíamos literalmente al lado de los animales y los conocía a todos. De manera que quitarles la vida era algo muy real, en absoluto fácil. Recuerdo perfectamente que no pude dormir la noche después de que matáramos a nuestro primer cerdo. Me debatí sobre si había hecho o no lo correcto. Pero en las siguientes semanas, a medida que nosotros, y nuestros amigos y parientes, comíamos la carne de ese cerdo, me percaté de que el cerdo había muerto por un propósito importante: proveernos de una comida sana, deliciosa y muy nutritiva. Decidí que mientras me esforzara por dar a los animales una vida buena y natural, y una muerte que estuviera libre de dolor o miedo, criar ganado para comida era algo que me resultaba moralmente aceptable.

Por supuesto, la mayoría de la gente nunca tiene que enfrentarse al desagradable hecho de que consumir productos procedentes de los animales (incluyendo la leche y los huevos) implica matarlos. Permanecen ajenos a esta realidad, compran la carne, el pescado y los quesos en supermercados o los piden en restaurantes, ya cocinados o presentados a trozos, haciendo que sea fácil olvidar que esta comida fue un día un animal. Esto es un problema. Ha permitido que la ganadería industrial cambie hacia un modelo insano e inhumano sin que la opinión pública se meta demasiado en ello. Pocos han visto el interior de una granja de lácteos o una granja de pollos o gallinas, y la mayoría de consumidores no tienen ni idea de lo que sucede en esos lugares. Estoy seguro de que la gran mayoría de gente se quedaría asombrada si supiera lo que pasa allí.

En el pasado, los norteamericanos estaban muy vinculados a los modos en que producían sus alimentos y a los lugares. Esta estrecha relación y familiaridad aseguraba que dicha producción no se

realizaba de una forma que fuera en contra de los valores de los ciudadanos. Pero la industrialización de las granjas rompió este vínculo y nos catapultó a la era moderna de la desconexión. El sistema de producción de comida actual, sobre todo la forma en que se crían los animales en centros cerrados, viola los preceptos éticos básicos de la mayoría de los norteamericanos, que opinan que la cría de animales es moralmente aceptable pero al mismo tiempo creen que todo animal tiene derecho a una vida decente y a una muerte digna. Esto ha formado parte del sistema de valores norteamericano desde siempre. Cuando en 1958 el presidente Eisenhower firmó la Ley de Métodos Humanitarios de Sacrificio, señaló que a juzgar por la cantidad de correo sobre la ley que había recibido, cabría pensar que los norteamericanos sólo estaban interesados en mataderos dignos.

Al mismo tiempo, la inmensa mayoría de norteamericanos y de gente de otros países siempre ha considerado que comer carne era algo moralmente aceptable. Es algo cultural y natural. Es cultural que personas criadas en un entorno donde se consumían carne y lácteos adopten por regla general los mismos modelos. La esclavitud es una analogía pobre. La esclavitud, aunque muy extendida en ciertas épocas y ciertos lugares, nunca fue una práctica universal y cotidiana que se diera en todas las casas, como sí lo es el consumo de carne, pescado y lácteos en todas las sociedades humanas repartidas por el mundo entero.

Afirmo que comer carne es natural porque un gran número de animales que viven en la naturaleza se alimentan de la carne de otros animales. Esto incluye, por supuesto, a los humanos y a sus antepasados primitivos, que empezaron a comer carne hace 1,5 millones de años. En la mayoría de partes del mundo y durante la mayor parte de la historia humana y animal, comer carne no ha sido simplemente una cuestión de placer. Ha sido la base de la supervivencia.

La nutrición humana a base de carne, además de la extendida ingesta de carne en la naturaleza, me parecen unos indicadores poderosos que apuntan a que dicho acto es apropiado. Algunos intentan aducir que está mal dirigir la mirada a los sistemas naturales para decidir lo que es moralmente aceptable, ya que en estado salvaje se han descubierto conductas como la violación o el

infanticidio. Pero este argumento no se sostiene ya que señala unas conductas aberrantes. Tales hechos no suceden de manera habitual en poblaciones animales. Me parece un craso error fijarse en conductas aberrantes para decidir lo que es normal y aceptable. Pero las normas de los ecosistemas naturales aportan una sabiduría ilimitada sobre economía, orden y estabilidad. Y en la naturaleza comer carne es (y ha sido siempre) la norma, no la excepción.

¿Qué hay de los argumentos que afirman que los humanos no deberíamos comer carne, independientemente de las normas naturales, porque la carne es de manera inherente un desperdicio de recursos? Dicha opinión tampoco se sostiene. Esas cifras asumen que el ganado se cría en lugares cerrados y alimentado a base de grano y soja de campos fertilizados. Tales datos resultan inaplicables a los animales que crecen en pastos, como las vacas, toros, cerdos, cabras, ovejas y ciervos, que comen hierba.

El investigador más importante en el uso de energía para la producción de comida ha sido desde hace tiempo David Pimentel, de la Universidad de Cornwall. Pimentel no es un defensor a ultranza del vegetarianismo. Incluso señala que «todas las pruebas disponibles[473] apuntan a que los humanos somos omnívoros». A menudo escribe sobre el importante papel del ganado en la cadena mundial de producción alimentaria. Por ejemplo, en su trabajo *Comida, energía y sociedad* señala que la cría de ganado juega «un papel trascendente… en proporcionar comida a los humanos». Prosigue diciendo: «En primer lugar[474], la cría de ganado convierte de manera eficaz el forraje que crece en un hábitat marginal en comida apropiada para el ser humano. En segundo lugar, los rebaños sirven como recursos alimenticios almacenados. En tercer lugar, el ganado puede ser cambiado por… grano durante los años de lluvias inadecuadas y cosechas escasas».

Es más, afirmar que la cría de animales es intrínsecamente mala para el medio ambiente implica no comprender la producción de comida nacional y global desde una perspectiva holística. Arar y sembrar tierras[475] para obtener cosechas es algo intrínsecamente dañino para el medio ambiente. De hecho, muchos ecosistemas han evolucionado con animales de pasto como componentes integrales durante decenas de miles de años. Los animales de pasto suponen la forma más ecológicamente sensata de mantener la integridad de

esas praderas y tierras sin cultivar.

Como ha explicado con gran elocuencia Wendell Berry en sus escritos, las granjas más ecológicamente sensatas son las que crían animales y cultivan plantas a la vez. Siguen el modelo de los ecosistemas naturales, y la compleja interdependencia que se mantiene entre la flora y la fauna. Gran parte de los granjeros que cultivan fruta y verdura orgánica (probablemente la mayoría) dependen del estiércol del ganado y las aves para abonar las tierras.

La realidad es que toda producción de comida implica en cierto sentido una alteración del entorno. El objetivo de la agricultura sostenible es minimizar ese trastorno. La ganadería basada en los pastos, sobre todo cuando forma parte de una operación agrícola diversificada, es el medio de producir comida que menos impacto ambiental supone, minimiza la contaminación de aguas y aire, la erosión y los efectos sobre la vida natural. También permite que los animales prosperen. Fomentar ese sistema es la obra de mi vida y estoy orgulloso de ello.

3

¿Qué sabemos nosotros?

Bruce Friedrich, de PETA (la voz que habéis leído a continuación de la de Nicolette hace unas páginas), por un lado, y los Niman por otro, representan las dos actitudes institucionales dominantes opuestas a la actual ganadería industrial. Sus dos visiones suponen también dos estrategias. Bruce aboga por los *derechos* de los animales. Bill y Nicolette, por el *bienestar* animal.

Desde cierta perspectiva, ambas respuestas parecen afines: las dos persiguen una menor violencia. (Cuando los defensores de los derechos de los animales afirman que «los animales no están para que nosotros los utilicemos», están reclamando una minimización del daño que les infligimos). Desde este punto de vista, la mayor diferencia entre ambas posturas —la que nos hace decantarnos por una en lugar de por la otra— es la apuesta sobre qué formas de vida posibilitan esa menor violencia.

Los defensores de los derechos de los animales que he encontrado a lo largo de mi investigación no dedican mucho tiempo a criticar (ni tampoco a hacer campaña en su contra) un escenario donde generaciones tras generaciones de animales son criados por buenos pastores como Frank, Paul, Bill y Nicolette. Dichos activistas por los derechos animales no consideran este escenario —la idea de una explotación animal fuertemente humanizada— como algo cuestionable, sino más bien como desesperadamente romántico. No

creen en él. Desde el punto de vista de los derechos de los animales, la propuesta que aboga simplemente por su bienestar es como proponer que deroguemos los derechos legales básicos de los niños, que ofrezcamos enormes incentivos financieros por hacer que los niños trabajen hasta la muerte, que no estigmaticemos los bienes hechos con mano de obra infantil y que esperemos, de alguna manera, que unas leyes laxas que abogan por el bienestar del niño aseguren que estos reciben un buen trato. Con esta analogía no pretendo poner a los niños al mismo nivel que los animales, sino expresar que ambos colectivos son vulnerables y susceptibles de ser explotados hasta la saciedad si no se produce una intervención ajena.

Por supuesto, aquellos que «creen en la carne» y quieren que prosiga el consumo de esta sin la existencia de explotaciones industriales creen que los que pecan de ingenuos son los vegetarianos. Siempre habrá un grupo pequeño de personas (o incluso grande) que adoptará el vegetarianismo, pero en términos generales la gente quiere carne, siempre la ha querido, siempre la querrá, y no hay más que decir. En el mejor de los casos los vegetarianos son amables pero poco realistas. En el peor, son unos sentimentales que viven engañados.

Sin duda son conclusiones distintas sobre el mundo en que vivimos y sobre las comidas que deberían estar en nuestros platos, pero ¿hasta qué punto implican una diferencia esas diferencias previas? La idea de un sistema agrícola basado en la mejor tradición del bienestar animal y la idea de un sistema agrícola vegetariano basado en la ética de los derechos de los animales son dos estrategias para reducir (nunca eliminar) la violencia inherente a estar vivo. No son valores opuestos, como a menudo se pretende decir. Representan modos distintos de cumplir con un trabajo que ambos coinciden en que es necesario. Reflejan distintas intuiciones sobre la naturaleza humana, pero ambas apelan a la compasión y a la prudencia.

Ambas propuestas implican una significativa cantidad de fe y ambas esperan bastante de nosotros, tanto a nivel individual como colectivo. Ambas implican el proselitismo: no se trata de tomar una decisión y guardársela para uno mismo. Ambas estrategias, si quieren lograr sus objetivos, proponen hacer algo más que cambiar

de dieta: debemos pedir a los demás que se unan a nosotros. Y aunque importen las diferencias que subyacen en ambas posturas, son definitivamente menores en comparación con lo que tienen en común, y totalmente desdeñables si se las compara con las posturas que defienden el sistema agrícola industrial.

Mucho después de que hubiera tomado la decisión personal de volverme vegetariano, siguió sin estar claro para mí hasta qué punto podía respetar de verdad una decisión distinta. ¿Las otras estrategias son simplemente erróneas?

4

No puedo decir que esté mal

Bill, Nicolette y yo paseamos por las laderas de pastos hasta los acantilados que se alzaban desde el océano. A nuestros pies, las olas rompían contra esculturales formaciones rocosas. A ratos el ganado se cruzaba en nuestra visión, una mancha negra sobre un mar de color verde: animales con la cabeza gacha, rumiando pedazos de hierba. Nadie podía discutir que, al menos mientras pastaban, aquellas vacas lo pasaban bien.

—¿Y qué me decís de comerse a un animal al que has tratado individualmente? —pregunté.

BILL: *No es como comerse a una mascota. Al menos a mí no me cuesta hacer esa distinción. En parte quizá sea porque tenemos bastantes y llega un momento en que ya no puedes verlos como a mascotas individuales… Pero desde luego no los trataría mejor ni peor si no fuera a comerlos*.

¿De verdad? ¿Marcaría a su perro?

—¿Y qué hay de las mutilaciones, como el hecho de marcarlos?

BILL: *En parte se debe a que son animales de precio elevado, y tenemos en vigor un sistema que puede o no ser arcaico a día de hoy. Para poder ser vendidos, los animales deben ser marcados e inspeccionados. Y se previenen muchos robos. Protege la inversión. Hay*

mejores formas de hacerlo que se están explorando actualmente: escaneado de retina o un chip. Nosotros los marcamos con hierro candente y hemos experimentado con el marcaje helado, pero ambos son dolorosos para los animales. Hasta que encontremos un sistema mejor, consideramos que marcarlos con hierro candente es necesario.

NICOLETTE: *Es lo único que me hace sentir incómoda, el hecho de marcarlos. Llevamos años debatiéndolo… Existe un verdadero problema con el robo de ganado*.

Pregunté a Bernie Rollin, un experto en bienestar animal respetado internacionalmente, qué pensaba del argumento de Bill de que esa práctica era necesaria para evitar el robo.

> Deja que te cuente[476] cómo se roba ganado hoy en día: llevan un camión y sacrifican al animal en el momento. ¿Crees que el hecho de que haya sido marcado provoca alguna diferencia? Es una práctica cultural. Esas marcas han estado en las familias durante años y los rancheros no quieren abandonarlas. Saben que es doloroso, pero lo hicieron junto a sus padres y a sus abuelos. Conozco a un ranchero, un buen ranchero, que me dijo que sus hijos ya no iban a casa por Acción de Gracias, ni siquiera por Navidad, pero seguían volviendo el día en que se marcaba a las reses.

Niman Ranch está desafiando al paradigma imperante en muchos frentes, y es probable que eso sea lo mejor que alguien puede hacer si quiere crear un modelo que pueda ser reproducido de manera inmediata. Pero la atención a la inmediatez también implica ciertas prácticas. Marcar a las reses es un tema de compromiso: una concesión no estrictamente necesaria ni de orden práctico, ni en nombre de un determinado sabor, sino una concesión al hábito de la violencia irracional e innecesaria, a la tradición.

La industria de la ternera es con mucho el segmento más ético de toda la industria de la carne, así que desearía que la verdad no fuera tan fea en este punto. Los protocolos de bienestar, dictados por el Instituto para el Bienestar Animal, que sigue Niman Ranch (de nuevo, de los mejores) también permiten prácticas como la

castración o descornar a las reses (arrancarles los cuernos con hierros candentes o pasta cáustica). Un problema menos obvio, aunque peor desde el punto de vista del bienestar, es que el ganado de Niman Ranch debe pasar sus últimos meses de vida en cebaderos. El cebadero de Niman Ranch no es exactamente igual que un cebadero industrial (debido a su menor escala, ausencia de fármacos, mejor alimentación, mejor cuidado y mayor atención a cada uno de los animales), pero aun así Bill y Nicolette someten al ganado a una dieta que no es la más apropiada para su sistema digestivo, y lo hacen durante meses. Sí, Niman les da una marca de grano mejor que la que se administra en la industria. Pero incluso así se altera la conducta básica de la especie en pro de una preferencia de sabor.

BILL: *Lo que me importa ahora es que realmente creo que podemos cambiar la forma en que come la gente y la forma en que comen estos animales. Va a suponer un esfuerzo conjunto de personas que compartimos ese criterio. En mi caso, cuando evalúo mi vida pasada y el destino al que quiero llegar, puedo echar la vista atrás y decir: «Hemos creado un modelo que todos pueden copiar», y aunque eso signifique que nos aplasten en el mercado, al menos habremos realizado ese cambio*.

Esta era la apuesta de Bill y había dedicado su vida a ella. ¿Era también la de Nicolette?

—¿Por qué no comes carne? —le pregunté—. Llevo toda la tarde dándole vueltas. Afirmas que no hay nada malo en ello, pero es obvio que sí lo hay para ti. No te pregunto por el resto de la gente, sino por ti.

NICOLETTE: *Tengo la sensación de que puedo elegir y de que no quiero llevar eso en la conciencia. Pero se debe a la especial conexión que tengo con los animales. Me molestaría. Creo que simplemente me incomoda*.

—¿Puedes explicar qué te hace sentir así?

NICOLETTE: *Creo que es porque sé que no es necesario. Pero no veo nada malo en ello. ¿Sabes? No puedo decir que esté mal*.

BILL: *Para mí, en mi experiencia, y sospecho que para la mayoría de*

los granjeros con sensibilidad, el momento del matadero es cuando comprendes conceptos como «dominio» y «destino». Porque has llevado a ese animal a su muerte. Está vivo, y sabes que en cuanto suba a esa puerta y entre allí todo habrá acabado. Es el momento más desasosegante para mí, el momento en que están en fila en el matadero. No sé cómo explicarlo. Es como la comunión entre la vida y la muerte. Es cuando te das cuenta y te dices: «Dios, ¿de verdad quiero ejercer este dominio y transformar esta maravillosa criatura en un bien, en comida?».

—¿Y cómo lo resuelves?

BILL: *Bueno, respiras hondo. No se vuelve más fácil con el tiempo, aunque la gente crea que sí.*

¿Respiras hondo? Por un instante parece una reacción absolutamente razonable. Suena romántico. Por un instante, esa actividad parece más honesta: se enfrenta a temas duros como la vida y la muerte, el dominio y el destino.

¿O esa honda inspiración es sólo un suspiro resignado, una promesa difusa de pensar en ello más tarde? ¿Esa inspiración implica confrontación o evitación? ¿Y qué hay de la expiración? No basta con aspirar la contaminación del mundo. No responder es ya una respuesta: también somos responsables de lo que no hacemos. En el caso de los sacrificios de animales, cruzarte de brazos es como empuñar un cuchillo.

5

Respira hondo

Prácticamente todas las reses tienen un mismo final: el viaje al matadero. El ganado que se cría para obtener carne de ternera está aún en la adolescencia cuando llega a su destino. Mientras que los primeros rancheros norteamericanos mantenían las reses durante cuatro o cinco años, hoy en día se les sacrifica[477] entre los doce y los catorce meses de vida. Aunque no podríamos estar más familiarizados con el producto final de este viaje (está en nuestras casas y en nuestras bocas, en las bocas de nuestros hijos…), para la mayoría de nosotros el viaje en sí es algo invisible y desconocido.

El ganado parece[478] vivir ese viaje como una serie de diferentes momentos de estrés: los expertos han identificado reacciones hormonales distintas frente al manejo, al transporte y al momento de la matanza propiamente dicho. Si la nave de matanza[479] funciona de manera óptima, los niveles hormonales indican que el estrés inicial del manejo de las reses puede ser mayor que el que se produce durante el transporte o el sacrificio.

Aunque el dolor agudo[480] es bastante fácil de reconocer, lo que para los animales es una buena vida no resulta tan obvio hasta que conoces a la especie en cuestión: al rebaño, al animal en sí. La matanza puede resultar lo más feo a ojos de los urbanitas actuales, pero si te pones en la piel de la vaca, no resulta difícil imaginar que, tras una vida rodeada de sus congéneres, la interacción con

criaturas extrañas, ruidosas, erguidas y que les infligen dolor puede ser más aterradora que el controlado momento de la muerte.

Cuando deambulé entre el ganado de Bill, comprendí más aún el porqué de todo eso. Si me mantenía a una prudente distancia de las reses mientras estas pastaban, ellas ni parecían darse cuenta de mi presencia. No es así: las vacas tienen una visión de 360 grados y mantienen una vigilancia constante de su entorno. Conocen a los animales que los rodean[481], escogen a sus líderes y defienden a su rebaño. En cuanto me acercaba a un animal, aunque sólo fuera a la distancia de un brazo, era como si hubiera cruzado una barrera invisible y la vaca se apresuraba a alejarse. En general, el ganado tiene un agudo instinto de huida, propio de una especie que es presa de otras, y muchos de los procedimientos básicos de su manejo —atarlos, gritarles, retorcerles el rabo, darles descargas eléctricas y golpearlos— aterran a esos animales.

De un modo u otro son introducidos en camiones o trenes. Una vez a bordo, el ganado se enfrenta a un viaje que puede durar cuarenta y ocho horas, durante el cual se le priva de agua y de comida. Como consecuencia de ello, prácticamente todos pierden peso[482] y muchos muestran señales de deshidratación. A menudo se les expone a temperaturas de frío o calor extremo. Cierto número de animales morirá debido a esas condiciones o llegará al matadero demasiado enfermo para ser apto para el consumo humano.

No pude acercarme al interior de un gran matadero. Diría que el único modo de que alguien ajeno a la industria visite el interior de un matadero industrial es infiltrarse, y eso no es un proyecto que requiera medio año de preparación, puede ser una misión que te lleve la vida. De manera que la descripción del matadero que os voy a hacer procede de los relatos de testigos y de las propias estadísticas de la industria. Intentaré que los trabajadores de la nave de matanza expongan la realidad de su tarea con sus propias palabras en la mayor medida posible.

En su *best-seller The Omnivorous Dilemma*, Michael Pollan[483] sigue la vida de una vaca criada por la industria (la número 534), que él adquirió personalmente. Pollan ofrece un rico y completo relato de la cría de ganado, pero no da demasiados detalles de la matanza: discute los aspectos éticos desde una distancia abstracta, lo que supone un fracaso fundamental en ese viaje, a menudo

perspicaz y revelador.

«La matanza —dice Pollan—, fue el único acontecimiento en la vida de la res número 534 que no pude presenciar; ni tan siquiera logré saber nada de él, salvo la fecha más probable. No puedo decir que me sorprendiera: la industria de la carne sabe que cuanta más gente sepa lo que sucede en la nave de matanza, menos carne se va a consumir». Bien dicho.

Pero, prosigue Pollan, «esto no se debe[484] a que las condiciones del matadero sean necesariamente inhumanas, sino porque la mayoría de nosotros prefiere que no le recuerden qué es exactamente la carne o qué hace falta para que la tengamos en el plato». Esto me suena más bien entre la media verdad y la evasiva. Tal como explica Pollan: «Comer carne procedente de granjas industriales[485] implica un acto casi heroico de desconocimiento, o, también, de olvido». Ese heroísmo se necesita precisamente porque uno tiene que olvidar algo más que el mero hecho de la muerte de los animales: uno debe olvidar no sólo que mueren, sino cómo los matan.

Incluso entre los autores que merecen el mayor de los elogios por sacar a la luz los rincones oscuros de las granjas industriales, se da a menudo una leve desautorización del horror real que infligimos. En su provocativa y a menudo brillante crítica a *The Omnivore's Dilemma*, B. R. Myers explica esta aceptación intelectual:

> La técnica es como sigue[486]: uno debate el otro lado de la cuestión de una manera racional hasta que se ve acorralado. Entonces abandona su argumento y deja el tema, fingiendo que no es que le falte razón sino que ha *trascendido* al tema. La imposibilidad de conciliar la opinión de uno con la razón se eleva a la categoría de gran misterio, la humilde propensión a vivir con la que uno se coloca por encima de las mentes inferiores y sus certezas baratas.

Existe otra regla en este juego: nunca, absolutamente jamás, enfaticéis que casi todo el tiempo la elección está entre la crueldad y la destrucción ecológica por un lado y dejar de comer animales por otro.

No resulta difícil deducir por qué la industria de la carne no

quiere que ni siquiera el carnívoro más entusiasta se acerque a sus mataderos. Incluso en aquellos donde el ganado muere rápidamente, no cuesta mucho deducir que apenas pasará un día en que varios animales (¿decenas, cientos?) no se enfrenten al peor y más terrorífico de los finales. Una industria de la carne que sigue la ética que compartimos la mayoría de nosotros (proporcionar al animal una buena vida y una muerte digna, con poco desperdicio) no es una fantasía, pero no puede entregar la inmensa cantidad de carne barata por cabeza de la que disfrutamos actualmente.

En un matadero típico, el ganado pasa por un pasadizo que da a la zona de aturdimiento, que suele ser un espacio grande y cilíndrico a través del cual asoman la cabeza. El individuo encargado de esa tarea apoya una pistola de perno cautivo entre los ojos de la res. Un tornillo de acero se introduce en el cráneo de la vaca y luego vuelve a la pistola, normalmente dejando al animal inconsciente o muerto. A veces el tornillo sólo atonta al animal, el cual sigue inconsciente o vuelve en sí mientras está siendo «procesado». La efectividad del arma de aturdimiento depende de su manufactura y mantenimiento, y de la habilidad del sujeto que la sostiene: un pequeño defecto en la pistola o el hecho de disparar antes de ejercer suficiente presión puede reducir la fuerza del disparo y dejar a los animales grotescamente señalados pero dolorosamente conscientes.

La efectividad de este paso también se reduce porque algunos directores de planta creen que los animales pueden llegar a estar «demasiado muertos» y, por tanto, dado que sus corazones no bombean, desangrarse demasiado despacio o de manera insuficiente. (Es «importante» para los mataderos que haya un rápido desangramiento por razones de eficacia básica y porque la sangre que queda en la carne fomenta el crecimiento de bacterias y reduce el periodo de conservación de esta). Debido a ello, ciertos mataderos escogen deliberadamente métodos de aturdimiento menos efectivos. El efecto colateral[487] es que un mayor porcentaje de animales requiere múltiples descargas, permanece consciente o vuelve en sí durante la matanza.

Aquí no hay lugar para bromas ni para mirar hacia otro lado.

Digamos lo que hay que decir: los animales son desangrados, despellejados y descuartizados estando conscientes. Sucede constantemente y tanto la industria como el gobierno lo saben. Varios mataderos acusados[488] de esas prácticas han argüido en su defensa que se trata de acciones comunes en la industria y, no sin razón, han protestado por la injusticia de verse imputados sólo ellos.

Cuando Temple Gradin realizó una auditoría del sector en 1996, sus estudios revelaron que la gran mayoría[489] de los mataderos de ganado eran incapaces de dejar inconscientes a las reses de manera regular con una sola descarga. El USDA[490], la agencia federal encargada de fomentar las acciones humanitarias en los mataderos, en lugar de reaccionar ante estas cifras reforzando dichas acciones humanitarias, alteró su política y dejó de cuantificar el número de las violaciones de dicho código y eliminó cualquier mención de sacrificio humanitario de la lista de tareas a revisar por los inspectores. La situación ha mejorado desde entonces[491], lo que Grandin atribuye principalmente a las auditorías exigidas por las compañías de comida rápida (que a su vez las exigieron tras convertirse en el punto de mira de los grupos de defensa de los derechos de los animales), pero sigue siendo inquietante. Las últimas estimaciones de Grandin, basadas no sin optimismo en la información recogida por dichas auditorías, previamente anunciadas, todavía indican que uno de cada cuatro mataderos[492] se muestra incapaz de dejar inconscientes a las reses a la primera. No se disponen de estadísticas de los mataderos más pequeños, y los expertos coinciden en que pueden ser bastante peores en su trato al ganado. Nadie está libre de manchas.

Cuando se halla al final de la fila que conduce a la nave de matanza, el ganado no parece intuir lo que se le viene encima, pero si sobreviven a esa primera descarga, está claro que parecen saber que están luchando por su vida. Un trabajador comenta al respecto: «Levantan la cabeza[493]; miran a su alrededor intentando esconderse. Ya les han dado una vez con eso y no van a dejarse administrar una segunda dosis».

La combinación entre el aumento en la velocidad de esas filas (un 800 por ciento[494] en los últimos cien años) y la mano de obra poco cualificada que trabaja en condiciones penosas garantiza los

errores. (Los trabajadores de matadero[495] tienen el mayor índice de accidentes laborales, un 27 por ciento anual, y están muy mal pagados por matar a una media de 2050 reses por turno).

Temple Gradin sostiene que las personas corrientes pueden volverse sádicas[496] debido al trabajo deshumanizador que supone el matadero. Afirma que se trata de un problema persistente que la dirección debe prevenir. A veces a los animales no se les noquea en absoluto. En una planta, los trabajadores (y no los activistas proanimales) grabaron un vídeo y lo enviaron al *Washington Post*. La cinta revelaba a animales conscientes avanzando por la fila y un incidente en el que se aplicaban electrodos a la boca de un novillo. Según el *Post*: «Más de veinte trabajadores[497] firmaron declaraciones juradas en las que alegaban que la violencia mostrada en la cinta era algo corriente y que los supervisores están al tanto de ella». En una de esas declaraciones, uno de los trabajadores explicaba: «He visto a miles[498] y miles de reses pasar por el proceso vivas… Pueden pasarse siete minutos en la fila y seguir vivas. He estado en el destripador al que llegan vivas. Allí se les sacan las tripas por el cuello». Y cuando los trabajadores se quejan, los despiden.

> Llegaba a casa[499] de mal humor… Me iba directamente a la cama. Les gritaba a los críos, cosas así. Una vez me puse realmente furioso: mi esposa lo sabe. Una ternera de tres años iba por el pasillo del matadero. Y estaba pariendo allí mismo: lo tenía medio dentro, medio fuera. Joder, el jefe se cabreó de verdad… A esos terneritos los llaman «escapados». Usan su sangre para investigaciones sobre el cáncer. Y lo quería. Lo que suelen hacer es que cuando las tripas de la vaca caen en la mesa, un empleado le abre el útero y saca a esos terneros. No es moco de pavo tener a una vaca colgada ante ti y ver a su cría dentro, dando patadas, intentando salir… Mi jefe quería a ese ternero, pero yo lo envié de vuelta al corral… Me quejé a los capataces, a los inspectores, al supervisor del matadero. Incluso al encargado de toda la división de ternera. Un día mantuvimos una larga charla en la cafetería sobre toda esta mierda que estaba pasando. Estoy tan furioso que a veces estrellaría el puño contra la pared al

> ver que no hacen nada al respecto… Nunca he visto a un veterinario [del USDA] cerca del lugar de noqueo. Nadie quiere ir allí. Mira, soy un exmarine. La sangre y las tripas no me molestan. Es lo inhumano del tratamiento. Es excesivo.

En doce segundos o menos[500], la res noqueada (inconsciente, semiconsciente, totalmente consciente o muerta) avanza por la fila hasta llegar a unos grilletes que cuelgan de unas cadenas, allí se les sujeta por una de las patas traseras y se iza al animal en el aire.

Desde los grilletes, el animal, ahora colgado de una pata, es movido mecánicamente a la «sangría»: se le secciona la arteria carótida y la yugular. Luego prosigue el avance hacia la «sangría», donde va desangrándose durante varios minutos. Una vaca tiene alrededor[501] de veinte litros de sangre, de manera que el proceso dura un rato. Interrumpir el flujo sanguíneo al cerebro la mataría, pero no instantáneamente (por eso se supone que deben estar inconscientes). Si el animal se halla semiconsciente o el tajo no se realiza bien, puede restringirse el flujo de sangre y prolongar su agonía. «Parpadean y estiran en cuello[502] a un lado y a otro, miran a su alrededor, histéricos», contó uno de los trabajadores de la cadena.

La res debería ser ahora un cadáver que sigue avanzando en la cadena hacia el «desollador de cabezas», que es exactamente lo que indica su nombre: un punto en el que se arranca la piel de la cabeza del animal. El porcentaje de animales aún conscientes en este punto es bajo, pero no es cero. En algunos mataderos es un problema habitual, tanto que existen procedimientos oficiosos para lidiar con esos animales. Un trabajador familiarizado con dichas prácticas dice: «Muchas veces el animal[503] está aún consciente al llegar al desollador, y cuando este le rebana el lado de la cabeza empieza a patear como un poseso. Si eso sucede, o si la vaca ya llega pateando a ese punto, los desolladores les clavan un cuchillo en la nuca para seccionarles la médula espinal».

Parece ser que esta práctica consigue inmovilizar al animal, pero no dejarlo inconsciente. No puedo deciros a cuántos animales les sucede, ya que es algo que a nadie se le ha permitido investigar. Sólo sabemos que se trata de una consecuencia inevitable del sistema de sacrificio actual y que seguirá pasando.

Después del desollador de cabezas, el cadáver (antes vaca) pasa a los separadores de patas, que cortan las partes bajas de las extremidades del animal. «Si alguna vuelve a la vida —dice uno de los trabajadores— parece que intente escalar las paredes… Y cuando llegan[504] a los separadores de patas, bueno, estos no quieren esperar a hacer su trabajo hasta que llegue alguien a aturdirla de nuevo. De manera que seccionan la parte baja de la pata con las tijeras. Cuando lo hacen, el ganado se pone como loco, dando coces en todas direcciones».

El animal pasa luego a ser totalmente despellejado, destripado y abierto en canal, momento en el cual tiene por fin el aspecto estereotipado de la ternera: colgada en cámaras frigoríficas, con una extraña quietud.

6

Propuestas

En la no tan lejana historia de las organizaciones protectoras de animales norteamericanas, los que abogaban por el vegetarianismo, escasos en número pero bien organizados, se enfrentaban abiertamente a los que defendían la perspectiva de *comer con responsabilidad*. La ubicuidad de la ganadería industrial y los mataderos industriales ha cambiado esto, tendiendo un puente entre organizaciones como PETA, que aboga por el veganismo estricto, y otras como HSUS, que dice cosas bonitas sobre el veganismo pero aboga sobre todo por el bienestar.

De todos los rancheros que he conocido en mis investigaciones, Frank Reese mantiene un estatus especial. Lo digo por dos razones. La primera es que es el único granjero que conozco que no hace nada en su rancho que sea cruel. No castra a sus animales, como hace Paul, ni los marca a fuego como Bill. Donde los otros granjeros aducen que «tenemos que hacerlo para sobrevivir» o «los consumidores lo exigen así», Frank ha optado por correr grandes riesgos (perdería su casa si su granja se hundiera) y por pedir a los consumidores que coman de manera distinta (sus aves deben ser cocinadas durante más tiempo o su sabor no es bueno; también son más aromáticas, lo que hace que deba limitarse su uso a pequeñas cantidades para sopas y otros platos, así que les proporciona recetas y de vez en cuando incluso prepara comidas para los consumidores,

a fin de reeducarlos en los antiguos modos culinarios). Su trabajo requiere una tremenda compasión y una tremenda paciencia. Y su valor no es sólo moral, sino, dado que una nueva generación de omnívoros reclama bienestar real, también económico.

Frank es uno de los pocos granjeros que conozco que ha logrado preservar con éxito los genes de las aves tradicionales (es el primer y único ranchero autorizado en Estados Unidos en incluir la denominación de origen en sus aves). Su preservación de la genética tradicional tiene una importancia increíble porque el mayor obstáculo para la creación de granjas de pavos y pollos que sean tolerables es que quienes proveen de crías a los criadores suelen ser las granjas industriales. Prácticamente ninguna de esas aves disponibles comercialmente es capaz de reproducirse, y se les han provocado serios problemas de salud en sus genes durante el proceso de creación (los pollos que comemos, como los pavos, son carne de cañón: su diseño genético les impide vivir lo bastante para reproducirse). Como el granjero medio no puede llevar su propio criadero, la posición de dominio de la industria de la genética condena a granjeros y a animales al sistema industrial. Aparte de Frank, la mayoría de los granjeros avícolas (incluso los pocos granjeros conscientes que pagan por la genética tradicional y crían a sus aves con consideración por su bienestar) normalmente se ven obligados a recibir los pollitos que crían por correo desde criaderos industriales. Como puede imaginarse, el envío de pollitos por correo[505] supone serios problemas de bienestar, pero supone una preocupación mayor[506] observar las condiciones en que se han criado sus padres y abuelos. Confiar en esos criaderos, donde el bienestar de las aves debe de ser tan malo como en las peores granjas industriales, es el talón de Aquiles de otros productores excelentes. Por estas razones, los genes tradicionales y la habilidad de Frank en la cría le conceden el potencial de crear una alternativa a las granjas avícolas industriales de un modo imposible para los otros.

Pero Frank, como tantos otros granjeros que poseen experiencia y conocimientos de las técnicas de cría tradicionales, no podrá cumplir con ese potencial sin ayuda. Integridad, habilidad y genética, por sí mismas, no bastan para dar lugar a una granja con éxito. Cuando lo conocí, la demanda de sus pavos (ahora también

tiene pollos) no podía ser más alta: los tenía vendidos seis meses antes de sacrificarlos. Aunque sus compradores más fieles solían ser obreros, sus aves recibían elogios por parte de chefs y expertos en alimentación, desde Dan Barber y Mario Batali hasta Martha Stewart. Sin embargo, Frank perdía dinero y financiaba su explotación avícola con otro trabajo.

Frank posee su propio criadero, pero aun así necesita acceso a otros servicios, sobre todo a un matadero bien llevado. La pérdida, no sólo de los criaderos locales, sino también de mataderos, transporte, almacenes de grano y otros servicios necesarios para los granjeros supone una inmensa barrera al crecimiento de los ranchos tradicionales. No es que los consumidores no quieran comprar sus productos; es que los granjeros no pueden producirlos sin reinventar una infraestructura rural actualmente desmantelada.

Cuando estaba a la mitad de este libro, llamé a Frank, tal y como había hecho regularmente, con varias preguntas sobre el ganado avícola (a él y a otros muchos que pertenecen a ese sector). Su voz paciente, amable y optimista había desaparecido. En su lugar había un tono de pánico. El único matadero que había logrado encontrar capaz de sacrificar a sus pollos de un modo que él consideraba tolerable (aunque no ideal) había sido adquirido y cerrado por una gran empresa después de un siglo de funcionamiento. No se trataba sólo de un asunto de conveniencia; no había otras plantas en la región que pudieran encargarse de sus animales para Acción de Gracias. Frank se enfrentaba a la perspectiva de una enorme pérdida económica y, cosa que lo asustaba todavía más, la posibilidad de tener que matar a sus aves fuera de una planta aprobada por el USDA, lo cual significaba que las aves no podrían venderse y acabarían pudriéndose.

El cierre de aquel matadero no es un hecho aislado. La destrucción de la infraestructura básica que apoyaba a los granjeros avícolas es casi absoluta en Norteamérica. A cierto nivel, es el resultado de los procedimientos habituales que sigue cualquier empresa que busca beneficios asegurándose de tener acceso a recursos que les están vedados a sus competidores. No cabe duda de que hay mucho dinero en juego: miles de millones de dólares que podrían repartirse entre un puñado de grandes empresas o entre cientos de miles de pequeñas explotaciones. Pero la pregunta de si

los tipos como Frank son aplastados o empiezan a mordisquear ese 99 por ciento de cuota de mercado de que disfrutan las granjas industriales plantea cuestiones que van más allá de los aspectos financieros. Está en juego el futuro de una herencia ética que generaciones anteriores a nosotros se esforzaron por construir. Está en juego todo lo que se hace en nombre del «granjero norteamericano» y de los «valores de la Norteamérica rural», e invocar estos ideales tiene una enorme influencia. Miles de millones de dólares en fondos del gobierno destinados a la agricultura; políticas estatales que moldean el paisaje, el aire y el agua de nuestro país; y políticas extranjeras que afectan a temas globales, desde el hambre del mundo al cambio climático, son, en nuestra democracia, ejecutadas en nombre de los granjeros y los valores que los guían. Salvo que hoy en día ya no se trata de granjeros, sino de grandes empresas. Y estas empresas no son simplemente magnates de los negocios (que son totalmente capaces de tener conciencia). Son habitualmente corporaciones enormes con la obligación legal de maximizar los beneficios. En aras de las ventas y de la imagen pública, promueven el mito de que son Frank Reese, aunque en realidad lo que intentan es borrar al verdadero Frank Reese del mapa.

La alternativa es que los pequeños granjeros y sus amigos, los que abogan por la sostenibilidad y el bienestar, lleguen a poseer esta herencia. Pocos se dedicarán a ello pero, usando la frase de Wendell Berry, todos seremos granjeros por poderes[507]. ¿A quién concederemos esos poderes? En el escenario actual, damos una enorme fuerza financiera y moral a un reducido número de hombres que tienen un control limitado sobre la enorme maquinaria de la burocracia agrícola, a la cual orientan para su rendimiento personal. En el escenario que proponemos, nuestros poderes irían a parar no sólo a granjeros reales sino a miles de expertos cuyas vidas se han centrado en torno a conceptos cívicos en lugar de en exigencias corporativas: gente como el doctor Aaron Gross, fundador de Farm Forward, una organización que aboga por las granjas sostenibles y el bienestar animal que está trazando nuevos caminos hacia un sistema de alimentación que refleje nuestros valores.

Las granjas industriales han conseguido separar a la gente de la

comida, eliminar a los granjeros y regir la agricultura bajo preceptos corporativos. Pero ¿y si granjeros como Frank y sus ancestrales aliados como la Conservación de la Cría de Ganado Americano[508] se unen con grupos más nuevos como Farm Forward, que están conectados con redes de entusiastas omnívoros selectivos y vegetarianos activistas: estudiantes, científicos y eruditos; padres, artistas y líderes religiosos; abogados, chefs, ejecutivos y granjeros? ¿Y si, en lugar de que Frank invierta el tiempo en buscar un matadero que se ajuste a sus criterios, estos nuevos aliados le permitieran dedicar más y más energía a usar lo mejor de la tecnología moderna y la cría tradicional para reinventar un sistema agrícola más humano, sostenible y *democrático*?

Soy un vegano que se dedica a construir mataderos

Llevo ya la mitad de mi vida siendo vegano, y aunque mi compromiso con el veganismo obedece a muchas preocupaciones, relacionadas sobre todo con temas laborales y de sostenibilidad pero también con aspectos de salud pública y personal, son los animales los que se hallan en el centro de mis inquietudes. Por eso la gente que me conoce bien se sorprende al saber el trabajo que he hecho de diseño de planos para un matadero.

He abogado por dietas vegetarianas en un gran número de contextos y aún sostengo que comer la menor cantidad de productos animales posible (idealmente ninguno) es una forma muy importante de ser parte de la solución. Pero mi opinión sobre las prioridades del activismo ha cambiado, al igual que lo ha hecho la comprensión de mí mismo. Antes me gustaba ser vegano como postura radical, como afirmación contracultural. Ahora tengo bastante claro que los valores que me llevaron a esa dieta proceden de la pequeña granja que poseía mi familia más que de ninguna

otra parte.

Si sabéis algo de las granjas industriales y habéis heredado una especie de ética tradicional sobre la cría de animales, es difícil no tener algo que objetar a lo que es la ganadería industrial. Y tampoco es que antes fueran unos santos: la ética imperante en los ranchos permitía la castración y las marcas con hierros candentes, e implicaba matar a los débiles y, un buen día, coger a unos animales que quizá te conocían sobre todo como a alguien que los proveía de comida y abrirles la garganta. Las técnicas tradicionales están llenas de violencia. Pero también había compasión, algo que tiende a recordarse menos, quizá por necesidad. La fórmula para una buena granja de animales ha cambiado de signo. En lugar de hablar de cuidados, a menudo te topas con una cortante respuesta por parte de los granjeros siempre que surge el tema del bienestar animal: «Nadie se mete en esto porque odie a los animales». Es una frase curiosa. Una frase que dice algo sin decirlo expresamente. La implicación obvia es que estos hombres siempre habían querido ser granjeros porque les gustaban los animales, disfrutaban cuidándolos y protegiéndolos. No digo que esto no tenga sus propias contradicciones, pero sí que hay algo de verdad en ello. La frase también implica una excusa sin llegar a darla. ¿Por qué les hace falta decir que no odian a los animales?

Tristemente, la gente que trabaja en la cría de animales actualmente conserva pocos de esos valores tradicionales que imperaban en el mundo rural. La mayoría de los miembros de organizaciones que defienden los derechos de los animales asentadas en ciudades son, desde una perspectiva histórica, lo sepan o no, los mejores representantes de valores rurales como el respeto a los vecinos, la franqueza, la administración de tierras y, por supuesto, el respeto hacia las criaturas que han caído en sus manos. Dado que el mundo ha cambiado tanto, los mismos valores ya no llevan a las mismas elecciones.

He conservado esperanzas de recuperar esos ranchos de ganado basados en los pastos y he visto cómo las pequeñas explotaciones porcinas renacían con cierto vigor, pero por lo que se refería al sector avícola, ya había perdido la esperanza hasta que conocí a Frank Reese y visité su increíble granja. Frank y el puñado de granjeros a los que ha dado parte de sus aves son los únicos que se

hallan en posición de desarrollar una alternativa apropiada al modelo avícola industrial desde la genética… y eso es lo que hace falta.

Cuando hablé con Frank sobre los obstáculos con que se encontraba, salió a la luz su frustración en media docena de temas que no podían resolverse fácilmente sin un significativo aporte económico. Lo otro que me quedó claro fue que la demanda de esos productos no era sólo significativa sino enorme: el sueño de cualquier empresario. Frank rechazaba pedidos para criar más aves de las que había criado en toda su vida simplemente porque no tenía capacidad para satisfacerlos. La organización que fundé, Farm Forward, se ofreció a ayudarle a diseñar un plan de negocio. Unos meses después, nuestro director y yo estábamos en el comedor de casa de Frank con el primer inversor potencial.

Nos pusimos a reunir la considerable influencia de los muchos admiradores que Frank ya tenía (periodistas, académicos, gente del mundo de la gastronomía, políticos) y coordinar su energía para conseguir resultados más rápidamente. Los planes de expansión avanzaban. Frank había añadido varias razas de pollos a sus pavos. El primer edificio de toda una serie que necesitaba estaba en construcción y él estaba en negociaciones con un gran distribuidor para un gran contrato. Y fue entonces cuando el matadero que solía usar fue comprado y cerrado.

En realidad ya lo habíamos previsto. Aun así, los socios de Frank (los granjeros que crían muchas de sus aves, y que se arriesgaban a perder sus ganancias de casi todo un año) se asustaron. Frank decidió que la única solución a largo plazo era construir su propio matadero, idealmente un matadero móvil que pudiera ir de granja en granja y eliminar así el estrés del transporte. Tenía razón, claro. De manera que empezamos a plantearnos los aspectos mecánicos y económicos que conllevaría la empresa. Yo me adentraba en territorio desconocido: tanto intelectual como emocionalmente. Pensé que el trabajo requeriría muchas charlas conmigo mismo para vencer mi resistencia a matar animales. Pero si algo me hizo sentir incómodo fue la falta de incomodidad. ¿Por qué, me preguntaba sin parar, no me siento al menos intranquilo por todo esto?

Mi abuelo por parte de madre quería que yo siguiera con la granja. Él se vio obligado a dejarlo, como tantos otros, pero mi

madre ya había crecido en una granja. Ella estaba en una pequeña ciudad del Medio Oeste con una clase de cuarenta alumnos. Por un tiempo, mi abuelo se dedicó a criar cerdos. Los castraba e incluso recurría a cierto confinamiento similar al de las granjas industriales de hoy. Sin embargo, seguía considerándolos sus animales, y si uno caía enfermo, le procuraba la atención y los cuidados adecuados. No sacaba una calculadora y se ponía a contar si era más rentable dejarlo agonizar. La idea le habría parecido poco cristiana, cobarde e indecente.

La pequeña victoria del cuidado sobre la calculadora es lo único que hace falta para entender por qué soy vegano a día de hoy. Y por qué sigo construyendo mataderos. No es paradójico ni irónico. El mismo impulso que me compromete activamente a evitar la carne, los huevos y los lácteos me ha conducido a dedicar mi tiempo a crear un matadero para Frank que sea modelo para otros. ¿Si no puedes vencerlos, únete a ellos? No. Es una cuestión de identificar bien quiénes son esos *ellos*.

7

Mi apuesta

Tras haberme pasado casi tres años aprendiendo cosas de la ganadería industrial, mi resolución es firme en dos direcciones. Me he convertido en un vegetariano entregado, mientras antes deambulaba entre una serie de dietas. Ahora me resulta difícil imaginar que eso cambie. Simplemente no quiero tener nada que ver con las granjas industriales y dejar de comer carne es el único método realista que tengo de hacerlo.

En otra dirección, sin embargo, la visión de esas granjas sostenibles que proporcionan una buena vida a sus animales (una vida tan buena como la que disfrutan nuestros perros o gatos) y una muerte digna (tan digna como la que viven nuestros animales de compañía cuando están gravemente enfermos) me ha conmovido. Paul, Bill, Nicolette y sobre todo Frank, no son sólo buenas personas, sino personas extraordinarias. Deberían ser los consejeros a quienes recurre cada presidente para nombrar un secretario de Agricultura. Sus granjas son lo que quiero que nuestros representantes políticos se esfuercen por mantener y lo que nuestra economía debe financiar.

La industria de la carne ha intentado presentar a quienes adoptan esta doble perspectiva como a vegetarianos intolerantes que esconden una ideología radical. Pero existen rancheros vegetarianos, veganos que construyen mataderos y yo puedo ser un

vegetariano que apoya la mejor cría de animales.

Estoy seguro de que Frank llevará su explotación como debe hacerse, pero ¿hasta qué punto puedo tener esa misma seguridad con otras granjas que afirmen seguir su mismo modelo? ¿Hasta qué punto debo estar seguro? ¿Acaso la estrategia del omnívoro selectivo tiene una nota de ingenuidad, de la que carece el vegetarianismo puro?

¿Hasta qué punto es fácil reconocer nuestra responsabilidad frente a los seres que tenemos a nuestra disposición y al mismo tiempo criarlos sólo para matarlos? Marlene Halverson expresa la extraña situación del criador de animales de forma bien elocuente:

> La relación ética[509] entre ganaderos y animales de granja es única. El granjero debe criar un ser vivo que está destinado al sacrificio para convertirse en comida, o a una matanza selectiva después de una vida de arduo trabajo, sin establecer con él lazos emocionales ni, al revés, volverse un cínico respecto de asegurarle una vida decente. De algún modo el granjero debe criar al animal con una visión comercial sin considerarlo un simple bien.

¿Es esta una petición razonable para los granjeros? Dadas las presiones que existen en esta era industrial, ¿la carne no implicará necesariamente el repudio, la frustración o la negación directa de ese sentimiento de compasión? La ganadería industrial nos ha dado motivos para el escepticismo, pero nadie sabe cómo serán las granjas del futuro.

Lo que sí sabemos, sin embargo, es que si uno come carne a día de hoy, su elección oscila entre animales tratados con más crueldad (pollo, pavo, pescado y cerdo) o con menos (ternera). ¿Por qué tantos de nosotros tenemos la sensación de vernos obligados a escoger entre esas opciones? ¿Cómo se llega a calcular cuál es la opción más horrenda? ¿En qué momento esas elecciones absurdas cederán paso a la simplicidad de una frase firmemente expresada: «Esto es inaceptable»?

¿Qué grado de destrucción debe conllevar una preferencia culinaria antes de que decidamos comer otra cosa? Si contribuir al sufrimiento de miles de millones de animales condenados a vidas

miserables y (bastante a menudo) a muertes horribles no nos motiva a ello, ¿qué lo hará? Si ser el contribuyente número uno a la amenaza más seria que se cierne sobre el planeta (el calentamiento global) no basta, ¿qué más necesitamos? Y si os veis tentados a aplazar estas cuestiones de conciencia, a decir: «Ahora no», ¿*cuándo* será el momento?

Hemos dejado que las granjas industriales reemplacen la esencia de las granjas por las mismas razones que nuestras culturas han relegado a las minorías a ciudadanos de segunda clase y han mantenido a las mujeres bajo el poder de los hombres. Tratamos así a los animales porque queremos y podemos hacerlo. (¿Alguien quiere seguir negándolo?). El mito del consentimiento es quizá la leyenda de la carne, y hay mucho que decir sobre si, siendo realistas, esta leyenda es plausible.

No lo es. Ya no. No convencería a nadie que no tuviera un interés previo en comer animales. Seamos claros: las granjas industriales no quieren alimentar a la gente, sino ganar dinero. Si hay que bloquear otros cambios radicales, tanto legales como económicos, que así sea. Y esté o no bien matar animales para obtener comida, sabemos que en el sistema que predomina hoy es imposible matarlos sin (al menos) infligirles torturas ocasionales. Por eso incluso Frank, el granjero mejor intencionado que cabe imaginar, pide perdón a sus animales antes de enviarlos al matadero. Ha alcanzado un compromiso en lugar de haber cerrado un trato.

Algo que no es precisamente divertido sucedió en Niman Ranch hace poco. Justo antes de que se editara este libro, Bill Niman fue expulsado de la empresa que lleva su nombre. Según él, su propia junta directiva le forzó a dimitir, simplemente porque querían hacer las cosas con mayor margen de beneficio y con menos margen ético de lo que él habría permitido de haber seguido al mando. Parece que incluso su empresa, literalmente el proveedor de carne más admirable de Estados Unidos, se ha vendido. Incluí Niman Ranch en este libro porque era el mejor ejemplo de que para los omnívoros selectivos existe una estrategia viable. ¿Qué debo deducir, tanto yo como todos nosotros, de lo ocurrido en esta empresa?

De momento, Niman Ranch sigue siendo la única marca de alcance nacional que realmente representa una vigorosa mejora en

las vidas de los animales (mucho más en el sector porcino que en el ovino). Pero ¿os sentiríais bien dando vuestro dinero a esa gente? Si la cría de animales se ha vuelto una broma, quizá la puntilla del chiste sea esta: incluso Bill Niman ha dicho que no volvería a comer ternera de Niman Ranch.

He apostado por una dieta vegetariana y respeto lo bastante a personas como Frank, que han apostado por una ganadería más humanitaria, para apoyar su forma de hacer las cosas. En resumidas cuentas, la mía no es una posición complicada. Ni es un argumento velado en defensa del vegetarianismo. Es un argumento en pro del vegetarianismo, pero también en pro de otro tipo de ganadería más sensata y en pro de unos omnívoros más honorables.

Si no se nos concede la opción de vivir sin violencia, sí tenemos algo que decir a la hora de basar nuestra comida en la cosecha o en el matadero, en la cría o en la guerra. Hemos escogido el matadero. Hemos escogido la guerra. Esta es la versión más cierta de nuestra leyenda sobre el hecho de comer animales.

¿Podemos contar otra distinta?

El arte de contar historias

¿Hasta dónde seremos capaces de llegar?

1

El último Día de Acción de Gracias de mi infancia

En mi familia siempre hemos celebrado el Día de Acción de Gracias en casa de mis tíos. Mi tío, el hermano menor de mi madre, fue el primer miembro de esa rama de la familia que nació ya a este lado del Atlántico. Los antepasados de mi tía se remontan al *Mayflower*, Esa improbable unión de historias era una parte importante de que esos días de Acción de Gracias fueran tan especiales, memorables, y en el mejor sentido de la palabra, tan norteamericanos.

Llegábamos sobre las dos. Los primos salíamos a jugar a fútbol a la pequeña pendiente del jardín delantero hasta que mi hermano menor se hacía daño, momento en el que nos dirigíamos a la buhardilla a jugar a fútbol en una de las numerosas consolas de videojuegos. Dos pisos debajo de nosotros, *Maverick* salivaba en la ventana de la cocina, mi padre hablaba de política y de colesterol, los Detroit Lions se dejaban la piel en una tele que nadie veía y mi abuela, rodeada de su familia, pensaba en el idioma de sus parientes muertos.

Unas dos docenas de sillas estaban dispuestas alrededor de

cuatro mesas de alturas y anchuras levemente distintas, colocadas unas a continuación de otras y cubiertas por manteles a juego. Nadie se engañaba pensando que la escena era perfecta, pero lo era. Mi tía servía un puñado de granos de maíz en cada plato, que, en el transcurso de la comida, nosotros debíamos ir dejando en la mesa como símbolo de las cosas por las que dábamos las gracias. Los platos se sucedían sin tregua; algunos iban en el sentido de las agujas del reloj, otros al revés, otros cruzaban la mesa en zigzag: estofado de patatas dulces, rollitos caseros, judías verdes con almendras, salsa de arándanos, boniatos, puré de patatas con mantequilla, el incongruente *kugel* de mi abuela, bandejas de pepinillos, aceitunas y champiñones encurtidos, y un pavo, grande, casi como de dibujos animados, que había entrado en el horno en cuanto salió el del año anterior. Hablábamos sin parar: de los Oriols y los Redskins, de los cambios en el vecindario, de nuestros logros, y de las preocupaciones de los otros (nuestras preocupaciones no venían a cuento), y durante todo el tiempo, mi abuela iba de nieto en nieto, asegurándose de que ninguno se quedaba con hambre.

Acción de Gracias es la fiesta que engloba a todas las demás. Todas ellas, desde el Día de Martin Luther King hasta el Día del Árbol, pasando por Navidad y San Valentín, tratan de un modo u otro sobre el agradecimiento. Pero Acción de Gracias está libre de un motivo concreto por el que sentirse agradecido. No celebramos a los Pioneros, sino lo que ellos celebraron. (De hecho, los Pioneros ni siquiera formaron parte de la fiesta hasta finales del siglo XIX). Acción de Gracias es una fiesta norteamericana, pero no hay nada específicamente norteamericano en ella: no es una celebración de Norteamérica, sino de sus ideales. Se extiende a cualquiera que crea que tiene algo que agradecer, apunta más allá de los crímenes que hicieron posible Estados Unidos, y de la comercialización, la horterada y el patriotismo de boquilla que han infestado la fiesta.

La comida de Acción de Gracias es lo que nos gustaría que fueran todas las comidas. Claro que la mayoría de nosotros no podría (ni querría) pasarse el día en la cocina todos los días, ¿y cuántos desearíamos estar acompañados de toda la familia todas y cada una de las noches? (A veces ya cuesta comer con uno mismo). Pero es bonito imaginar que todas las comidas estuvieran tan esmeradamente preparadas. De las mil y pico comidas que tomamos

durante el año, la de Acción de Gracias es en la que ponemos más empeño. Se conserva la esperanza de que sea una buena comida, cuyos ingredientes, esfuerzos, entorno y consumo sean la expresión de lo mejor que llevamos dentro. Trata, más que ningún otro banquete, de la buena mesa y las buenas intenciones.

Y más que ningún otro plato, el pavo de Acción de Gracias encarna las paradojas de comer animales: lo que les hacemos a los pavos vivos es tan malo como cualquier tropelía cometida contra los animales por los humanos en la historia del mundo. Y sin embargo lo que hacemos con sus cuerpos muertos puede proporcionamos una sensación intensamente buena. El pavo de Acción de Gracias es la encarnación de dos instintos en lucha: recordar y olvidar.

Escribo estas últimas páginas unos cuantos días antes de Acción de Gracias. Vivo en Nueva York y rara vez (al menos según mi abuela) viajo a DC. Los que éramos jóvenes ya no lo somos. Algunos de aquellos que depositaban granos de maíz en la mesa ya no están con nosotros. Pero también hay nuevos miembros: yo me he convertido en «nosotros». Como si el juego de las sillas al que jugaba en las fiestas infantiles me hubiera preparado para estos principios y estos finales.

Este será el primer año en que lo celebraremos en mi casa, la primera vez que yo haré la comida y el primer día de Acción de Gracias en que mi hijo comerá lo mismo que nosotros. Si todo este libro pudiera resumirse en una sola pregunta —y no se trata de un recurso fácil, malintencionado o de mala fe, sino una pregunta que reflejara plenamente el dilema de comer o no comer animales—, podría ser esta: ¿debemos servir pavo el Día de Acción de Gracias?

2

¿Qué tiene que ver el pavo con el Día de Acción de Gracias?

¿Qué se añade al servir el pavo en la comida de Acción de Gracias? Tiene buen sabor, claro, pero ese no es el quid de la cuestión: la mayoría de la gente come poco pavo a lo largo del año. (En el Día de Acción de Gracias comemos el 18 por ciento de nuestro consumo anual de pavo). Y a pesar del placer que nos provoca comer en grandes cantidades, Acción de Gracias no es una fiesta de la glotonería, más bien al contrario.

Quizá el pavo esté allí porque es un elemento fundamental del ritual: así celebramos el Día de Acción de Gracias. ¿Por qué? ¿Porque los Pioneros lo comieron en su primer Día de Acción de Gracias? Lo más probable es que no. Sabemos que no tenían maíz, ni manzanas, ni patatas, ni arándanos, y los dos únicos textos[510] de esa primera celebración legendaria mencionan el venado y las aves de caza. Aunque entra dentro de lo posible que comieran pavo salvaje, sabemos que el pavo no entró a formar parte[511] del ritual hasta el siglo XIX. Y los historiadores han descubierto ahora un Día de Acción de Gracias anterior al que celebraron los Pioneros en Plymouth en 1621, que luego hicieron famoso los historiadores angloamericanos. Medio siglo antes de Plymouth, los primeros colonos norteamericanos celebraron Acción de Gracias con los indios Timucua[512] en lo que hoy sería Florida: las pruebas indican

que los colonos eran católicos y no protestantes, y que hablaban español y no inglés. Cenaron sopa de judías[513].

Pero finjamos que los Pioneros inventaron el Día de Acción de Gracias y comieron pavo. Dejando a un lado el hecho obvio de que los Pioneros hicieron muchas cosas que no querríamos repetir ahora (al igual que queremos hacer muchas cosas que ellos no hacían), los pavos que comemos tienen tanto que ver con lo que habrían comido ellos como si nosotros comiéramos una hamburguesa de tofu. En el centro de la mesa de Acción de Gracias tenemos a un animal que no respiró aire fresco ni vio el cielo hasta que iba de camino al matadero. En el extremo de nuestros tenedores está un animal que era incapaz de reproducirse sexualmente. En nuestros estómagos está un animal con antibióticos en el estómago. Incluso la genética de nuestros pavos es radicalmente distinta. Si los Pioneros hubieran podido ver el futuro, ¿qué habrían pensado del pavo que tenemos en la mesa? Sin exagerar, es improbable que lo hubieran reconocido como un pavo.

¿Y qué pasaría si no hubiera pavo? ¿Acaso se rompería la tradición, o se estropearía de algún modo, si en lugar del ave tomáramos el estofado de patatas dulces, los rollitos caseros, las judías verdes con almendras, la salsa de arándanos, los boniatos, el puré de patatas con mantequilla y las tartas de calabaza y nueces? Quizá podríamos incorporar un plato de sopa de judías, típica de los timucua. No resulta tan difícil de imaginar. Ver a tus seres queridos alrededor de la mesa. Oír los ruidos, sentir los olores. No hay pavo. ¿La fiesta pierde algo? ¿Acción de Gracias deja de ser Acción de Gracias?

¿O al revés, se refuerza el sentido de la fiesta? ¿La opción de no comer pavo no sería una forma más activa de celebrar lo agradecidos que estamos? Intentad imaginar la conversación que tendría lugar. «Nuestra familia celebra la fiesta así». ¿Esa conversación sería decepcionante o inspiradora? ¿Transmitiríamos más o menos valores? Imaginad los días de Acción de Gracias que celebrarán vuestras familias cuando ya no estéis, cuando la pregunta ya no sea «¿Por qué no comemos esto?» sino «¿Por qué lo comían?». ¿Sentiremos vergüenza, en el sentido que le dio Kafka a la palabra, en la mirada extrañada de las futuras generaciones cuando recordemos?

El secretismo que ha posibilitado las granjas industriales se está rompiendo en pedazos. Durante los tres años que he dedicado a escribir este libro, por ejemplo, he visto la primera documentación[514] que demuestra que la ganadería contribuye al calentamiento global más que ningún otro sector; he visto cómo el organismo[515] de investigación más importante (la Comisión Pew) recomendaba la prohibición total de muchas de las prácticas de confinamiento de animales; he visto cómo el primer estado (Colorado)[516] ilegalizaba ciertas prácticas comunes en la ganadería industrial (las jaulas de gestación, por ejemplo) como resultado de sus negociaciones con la industria (más que de las campañas contra ella); he visto a la primera cadena de supermercados[517] (Whole Foods) comprometerse a un programa extensivo y sistemático de etiquetado de bienestar animal; y he visto al primer periódico de la nación[518] (el *New York Times*) publicar un editorial contra las granjas industriales como sistema, en el que defendía que «la cría de animales se está convirtiendo en maltrato de animales» y que el «estiércol… se había convertido en un residuo tóxico».

Cuando Celia Steele crio al primer grupo de pollos encerrados, no pudo prever las consecuencias de sus actos. Cuando Charles Vantress cruzó un pollo de plumas rojas de Cornish con un New Hampshire para crear el Pollo del Mañana en 1964, no podía saber a qué estaba contribuyendo.

No podemos alegar ignorancia, sólo indiferencia. Los que vivimos hoy sabemos más. Tenemos la oportunidad y la responsabilidad que nos da vivir en un momento en que la crítica hacia las granjas industriales ha llegado a la conciencia pública. Somos aquellos a quienes se nos preguntará, con toda la justicia del mundo: ¿Qué hiciste cuando te enteraste de lo que implica comer animales?

3

Lo que implica comer animales

Desde el año 2000, *después* de que Temple Grandin informara[519] de ciertas mejoras en las condiciones de los mataderos, se ha probado que algunos trabajadores usaban palos como si fueran bates de béisbol para golpear a las crías de pavo, pisoteaban a los pollos para ver cómo estallaban, sacudían a los cerdos con tuberías metálicas y desmembraban deliberadamente a reses que estaban conscientes. No es necesario confiar en esos vídeos grabados con cámaras ocultas por parte de organizaciones de defensa de los animales para enterarse de esas atrocidades, aunque el número de esos vídeos es suficiente y muestran muchas imágenes como esas. Podría haber llenado varios libros (una enciclopedia de la crueldad) con testimonios de los obreros.

Gail Eisnitz se acerca bastante a una enciclopedia como esa en su libro *Slaughterhouse* [Matadero]. Apoyado en diez años de investigación, ofrece un montón de entrevistas con trabajadores, que representan más de dos millones de horas de experiencia en mataderos; no existe otro trabajo tan completo sobre el tema.

> Una vez que la pistola[520] de perno cautivo estuvo rota todo el día, les cortaban la parte trasera del cuello a las vacas con un cuchillo mientras aún estaban en pie. Caían, temblando. Y las pinchan en el culo para que se muevan. Les

parten el rabo. Les propinan enormes palizas… Y las vacas gritan con la lengua fuera.

Es tan difícil hablar de esto[521]. Estás sometido a un estrés tremendo, a toda esta presión. Y ya sé que suena horrible, pero yo les he dado descargas [eléctricas] en los ojos. Y durante un rato.

Dicen que el olor de sangre en el foso de desangrado[522] te vuelve agresivo. Y así es. Te dices que si ese cerdo te da una patada, tú harás lo mismo. Vas a matarlo, pero eso no basta. Tiene que sufrir… Le das fuerte, lo empujas con fuerza, sacudes el tubo, haces que se ahogue en su propia sangre. Le partes los morros. Hubo un cerdo que corría por el foso. Me miraba y yo le sostenía la mirada; al final cogí el cuchillo y, zas, le saqué un ojo mientras lo tenía ahí delante. Y el cerdo se limitó a chillar. Una vez cogí el cuchillo, que estaba bastante afilado, y le rebané el extremo del morro, como si fuera una loncha de jamón. El verraco se puso como loco durante unos segundos. Luego se quedó quieto, como si fuera idiota. Así que cogí un puñado de salmuera y se la eché al morro. Entonces sí que se volvió loco, rozando la nariz por todas partes. Aún me quedaba un poco de sal en la mano (llevaba guantes de goma) y se la metí por el culo. El pobre cerdo no sabía si cagar o quedarse ciego… Y yo no era el único en hacer cosas de esas. Uno de los tipos con los que trabajo los persigue hasta hacerlos caer en el tanque de escaldado. Y todos (todos los que trabajan en el matadero) llevan tubos para golpear a los cerdos. Y todo el mundo lo sabe, es de dominio público.

Estas declaraciones son inquietantemente representativas de lo que Eisnitz descubrió en sus entrevistas. Los hechos que se describen no son aprobados por la industria, pero tampoco deben considerarse hechos aislados.

Investigaciones encubiertas han revelado de manera repetida que los empleados de granjas, que trabajan bajo lo que el Observatorio de Derechos Humanos describe como «violaciones sistemáticas de los derechos humanos[523]», a menudo vuelcan sus frustraciones en los animales o simplemente ceden a las exigencias

de los supervisores: mantener las líneas del matadero en movimiento a toda costa y sin escrúpulos. Algunos son claramente sádicos en el sentido más literal de la palabra. Pero no puedo decir que haya conocido a ninguno. La docena de trabajadores con los que he hablado eran buena gente, listos y honestos, y hacían lo que podían en esa situación imposible. La responsabilidad recae en la mentalidad de la industria de la carne, que trata tanto a animales como al «capital humano» como si fueran máquinas. Un trabajador lo expresó así:

> Lo peor de todo[524], peor que el peligro físico, es el coste emocional. Si trabajas en el foso durante un tiempo acabas desarrollando una actitud que te permite matar sin que te importe. Puedes mirar a los ojos de un cerdo que está caminando por el foso de la sangre y pensar: «Dios no es un bicho feo». Incluso te dan ganas de acariciarlo. A veces se te acercan y te acarician con el hocico, como si fueran cachorrillos. Dos minutos después tenía que matarlos: apalearlos con el tubo de acero… Cuando trabajaba arriba, destripándolos, podía adoptar la actitud de estar trabajando en una cadena de producción, ayudando a alimentar a la gente. Pero abajo, en la nave de matanza, no le estaba dando de comer a nadie. Simplemente mataba.

¿Cuántas veces tienen que repetirse estas salvajadas para que una persona decente sea incapaz de pasarlas por alto? Si supierais que uno de cada mil animales sufrió las barbaridades que se acaban de describir, ¿seguiríais comiendo carne? ¿Y si fuera uno de cada cien? ¿O uno de cada diez? Hacia el final de *The Omnivorous Dilemma*. Michael Pollan escribe: «Debo admitir[525] que una parte de mí envidia la claridad moral de los vegetarianos… Aunque otra parte de mí también los compadece. Los sueños de inocencia son sólo eso; normalmente dependen de una negación de la realidad que puede ser una forma de extrema arrogancia». Tiene razón en que las respuestas emocionales pueden llevarnos a una forma de distanciación que peca de arrogante. Pero ¿es la persona que hace el esfuerzo de actuar en nombre de ese sueño el que merece compasión? ¿Quién es el que niega la realidad en este caso?

Cuando Temple Grandin empezó a cuantificar la escala de los maltratos que se daban en los mataderos, informó de que había presenciado[526] «actos deliberados de crueldad que sucedían de manera regular» en un 32 por ciento de las plantas que revisaba en sus visitas anunciadas a lo largo y ancho de Estados Unidos. Es una cifra tan sorprendente que tuve que leerlo tres veces. Actos *deliberados*, que sucedían de manera regular, presenciados por un *supervisor*: presenciados en visitas *anunciadas* que daban al matadero la oportunidad de ocultar los peores problemas. ¿Qué hay de las crueldades que nadie ve? ¿O de los accidentes, que deben de ser aún más habituales?

Grandin ha enfatizado que las condiciones han mejorado a medida que los vendedores de carne han ido reclamando inspecciones de los mataderos que los proveen, pero ¿hasta qué punto ha llegado esta mejora? Si observamos el informe más reciente de una de esas inspecciones llevada a cabo por el Consejo Nacional del Pollo, Grandin descubrió que el 26 por ciento de los mataderos[527] incurrían en maltratos tan serios que deberían haber sido cerrados. (Inquietantemente, la industria consideró esos resultados como aceptables y aprobó todos esos mataderos, incluso aquellos en los que se demostró que se habían encontrado aves vivas en la basura[528] o en el tanque de escaldamiento). Según el informe más reciente que la propia Grandin realizó en mataderos ovinos, un 25 por ciento de estos[529] cometían maltratos tan graves que los hacían suspender su examen en el acto («colgar a un animal consciente» es uno de los ejemplos de maltrato que determina el suspenso automático de la instalación). En estudios recientes, Grandin presenció cómo un trabajador desmembraba[530] a una vaca plenamente consciente, a vacas que despertaban[531] en la zona de sangría y a empleados que «atizaban a las vacas en la zona del ano[532] con una varilla eléctrica». ¿Qué debía de pasar cuando ella no miraba? ¿Y qué decir de la gran cantidad de mataderos que ni siquiera abren sus puertas a las inspecciones?

Los granjeros han perdido (les han quitado, para ser exactos) la relación directa y humana con su trabajo. Ya no son dueños de los animales, no pueden decidir sobre sus métodos, no se les permite aplicar sus conocimientos y no tienen alternativa a los mataderos industriales de alta velocidad. El modelo industrial los ha alejado,

no ya sólo de cómo realizar sus tareas (cortar a tajos, cortar a trozos, serrar, etcétera) sino también de lo que producen (comida desagradable y poco sana) y de cómo se vende el producto (de forma anónima y barata). Los seres humanos no pueden ser humanos (y aún menos humanitarios) bajo las condiciones que imperan en granjas industriales y mataderos. Es el mejor ejemplo de alienación que existe actualmente en el mundo. A menos que te plantees lo que experimentan los animales.

4

La mesa norteamericana

No deberíamos engañarnos sobre el número de opciones éticas disponibles a nuestro alcance. No existe suficiente pollo[533] en Norteamérica no procedente de granjas industriales para alimentar a la población de Staten Island, ni suficiente cerdo de esas características para satisfacer las necesidades de la ciudad de Nueva York, así que ya no digamos las de todo el país. La carne ética es una promesa de futuro, no una realidad. Cualquiera que abogue por la carne ética y sea serio al respecto va a terminar comiendo mucha verdura.

Un buen número de gente parece tentada a seguir financiando a las granjas industriales aunque compre carne procedente de fuera de ese sistema cuando le sea posible. Eso está bien. Pero si nuestra imaginación sólo da para eso, no podemos ser demasiado optimistas sobre el futuro. Cualquier estrategia que implique canalizar dinero hacia el sistema cárnico industrial no acabará nunca con él. ¿Acaso habría sido efectivo el boicot a los autobuses Montgomery si los que protestaban hubieran cogido uno de sus autobuses siempre que les convenía no hacerlo? ¿Daría algún resultado una huelga si los obreros en cuestión se rindieran a las primeras de cambio y volvieran al trabajo? Si alguien encuentra en este libro que apoyo la compra de carne en granjas alternativas a la vez que la compra de carne del sistema industrial, es que ha encontrado algo que no está

en estas páginas.

Si nos tomamos en serio lo de terminar con las granjas industriales, lo menos que podemos hacer es dejar de remitir cheques a esos maltratadores de la peor calaña. Para algunos, la decisión de evitar los productos que salen de esas granjas será fácil. Para otros, no lo será en absoluto. A aquellos a quienes la idea les parezca difícil (grupo en que yo me habría incluido hace tiempo), la pregunta final es si merece la pena tomarse la molestia. Sabemos, al menos, que esta decisión prevendrá la deforestación, reducirá el calentamiento global y la contaminación, ahorrará reservas de petróleo, disminuirá la carga que soporta la Norteamérica rural, disminuirá los delitos contra los derechos humanos, mejorará la salud pública, y contribuirá a erradicar los maltratos más sistemáticos que se han cometido nunca contra los animales en la historia de la humanidad. Lo que ignoramos, sin embargo, puede ser igual de importante. ¿Cómo nos cambiará a nosotros esa decisión?

Dejando a un lado los cambios materiales directos que se inician en cuanto uno deja de escoger productos que vienen de granjas industriales, la decisión de plantearse la comida de forma tan consciente sería en sí misma una fuerza con un potencial enorme. ¿Qué clase de mundo crearíamos si tres veces al día activáramos la compasión y la razón al sentarnos a comer, si tuviéramos la imaginación moral y la voluntad práctica de cambiar nuestras más elementales normas de consumo? Tolstoi arguyó con sensatez que la existencia de mataderos y de campos de batalla está relacionada. De acuerdo, no libramos guerras porque comamos carne, y hay guerras que merecen ser libradas (sin mencionar que Hitler era vegetariano[534]). Pero la compasión es un músculo que se hace más fuerte con el uso, y el ejercicio regular de optar por la bondad en lugar de por la crueldad tendría que cambiarnos.

Tal vez parezca una ingenuidad sugerir que pedir una pechuga de pollo o una hamburguesa vegetariana supone una decisión de importancia capital. Claro que también habría parecido fantástico decir en 1950 que el asiento que decidieras ocupar en un restaurante o un autobús podría acabar con el racismo. Habría sonado igualmente fantástico si te hubieran dicho, a principios de los setenta, antes de la campaña en favor de los trabajadores de

César Chávez, que negarte a comer uvas podría ser el principio de la liberación de unos labriegos en unas condiciones laborales más propias de los esclavos. Todo esto puede parecer fantástico, pero cuando uno echa la vista atrás, nadie puede negar que las decisiones cotidianas contribuyen a cambiar el mundo. Cuando los primeros colonos norteamericanos decidieron organizar una merienda en Boston, se liberaron fuerzas lo bastante poderosas como para crear una nación. Decidir qué comemos (y qué tiramos) supone el acto fundamental de producción y consumo que moldea todos los demás. Escoger verdura o carne, granjas industriales o tradicionales, no cambiará el mundo por sí solo, pero aleccionarnos a nosotros mismos y concienciar a nuestros hijos, a quienes nos rodean y por extensión a todo el país para que opten por la conciencia sobre la costumbre sí puede hacerlo. Una de las mayores oportunidades de vivir según nuestros valores, o traicionarlos, radica en la comida que servimos en nuestros platos. Y traicionaremos o viviremos de acuerdo con esos valores no sólo como individuos, sino como naciones.

Hemos recibido un legado que importa más que la simple búsqueda de productos baratos. Martin Luther King Jr. escribió con vehemencia sobre ese momento en que «uno debe adoptar[535] una posición que no es segura, ni política, ni popular». A veces simplemente hay que tomar una decisión porque «la conciencia nos dicta que eso es lo que debe hacerse». Estas famosas palabras de King, y los esfuerzos del sindicato de trabajadores agrícolas de Chávez, forman también parte de nuestro legado. Tal vez se pueda decir que estos movimientos de justicia social no tienen nada que ver con la situación de las granjas industriales. La opresión humana no es lo mismo que la opresión de los animales. King y Chávez se movían llevados por su preocupación ante el sufrimiento humano, no el de los pollos o el calentamiento global. Es justo. Hay quien incluso protestará, o se enfurecerá, ante la mera comparación de ambos temas, pero merece la pena resaltar que César Chávez y la esposa de King, Coretta Scott King, eran veganos, al igual que lo es el hijo de King, Dexter. Interpretamos los legados de Chávez y de King —el legado de Norteamérica— de una forma muy estrecha de miras si asumimos de antemano que no pueden expresarse en contra de la opresión que suponen las granjas industriales.

5

La mesa global

La próxima vez que os sentéis a comer, imaginad que hay nueve comensales sentados a vuestra mesa, y que todos juntos representáis a toda la gente del planeta. Organizados por naciones, dos de los comensales son chinos, dos indios y un quinto representa a las demás naciones de Asia del Norte, del Sur y Asia central. La sexta representa a las naciones del Sudeste Asiático y Oceanía. La séptima, al África subsahariana; la octava al resto de África y Oriente Próximo. La novena representa a Europa. La silla que queda, en representación de los países de América del Norte, del Sur y Central, es para vosotros.

Si asignamos los sitios por idioma, sólo los que hablan chino tendrían representante propio. Los hablantes de inglés y español tendrían que conformarse con compartir una silla.

Organizados por religiones[536], tenemos a tres cristianos, dos musulmanes, y tres practicantes del budismo, de religiones tradicionales chinas o hinduistas. Otros dos pertenecen a otras tradiciones religiosas o se identifican como agnósticos. (Mi propia comunidad judía, que es menor que el margen de error del censo chino, ni siquiera podría meter medio trasero en la silla).

Si los colocamos en función de su nutrición, tenemos a una persona hambrienta[537] y a dos obesas. Más de la mitad tienen una dieta[538] básicamente vegetariana, pero ese número se está

reduciendo. Los vegetarianos estrictos y los veganos[539] apenas tienen un sitio en la mesa. Y más de la mitad de las veces[540] en que cualquiera de vosotros coma huevos, pollo o cerdo, estos procederán de una granja industrial. Si la tendencia sigue así[541] durante los próximos veinte años, el cordero y la ternera también vendrán de la ganadería industrial.

Estados Unidos casi no tiene derecho a asiento si se organiza la mesa en función de la población, pero tendría entre dos y tres asientos si el criterio fuera la cantidad de comida que consumen sus habitantes. A nadie le gusta comer tanto como a nosotros, y cuando cambiamos lo que comemos, el mundo cambia a su vez.

Me he restringido a plantear sobre todo cómo afecta nuestra elección de comida a la ecología del planeta y a la vida de los animales, pero podría haber dedicado fácilmente el libro entero a la salud pública, los derechos de los trabajadores, el declive de las comunidades rurales o la pobreza global. Todo ello ha quedado profundamente afectado por el sistema de granjas industriales. No es que estas causen todos los problemas del mundo, por supuesto, pero es notable ver cuántos de esos problemas coinciden en ese punto. Y es igualmente notable, y muy improbable, que gente como vosotros y como yo tengamos una influencia real sobre esas granjas. Pero nadie puede dudar en serio de la influencia de Estados Unidos en las prácticas agrícolas globales.

Me percato de que me estoy acercando peligrosamente a sugerir ese tópico de que cada persona puede provocar el cambio. La realidad no es tan simple, por supuesto. Como «consumidor solitario», tus decisiones, por sí mismas, no alterarán la industria. Dicho esto, a menos que uno obtenga la comida en secreto y la coma en el retrete, nadie come solo. Comemos siendo hijos e hijas, familias, comunidades, generaciones, naciones y, si me apuráis, el mundo entero. Aunque queramos, no podemos evitar que lo que comemos influya en los otros.

Como os dirá cualquiera que lleve años siendo vegetariano, la influencia que esta simple opción dietética tiene en quienes te rodean puede ser sorprendente. La entidad que representa a los restaurantes de Norteamérica, la Asociación Nacional de Restaurantes, ha aconsejado a todos los restaurantes de la nación que tengan al menos un entrante vegetariano en sus cartas. ¿Por

qué? Es fácil: sus propias encuestas indican que más de un tercio de los restauradores[542] han observado un aumento en la demanda de platos veganos. Una de las publicaciones más importantes de la industria, el *Nation's Restaurant News*, aconseja a los restaurantes «incorporar platos veganos a la carta[543]. Dichos platos, además de ser más baratos… mitigan también el veto de los vegetarianos. Normalmente, si hay un vegano en un grupo, este decidirá adónde van a comer».

Millones y millones de dólares en publicidad se gastan simplemente en asegurar que vemos a gente bebiendo leche o comiendo ternera en las películas, y millones más en asegurarse de que cuando tengo un refresco en la mano, cualquiera (incluso a cierta distancia) pueda saberse si es una Coca-Cola o una Pepsi. La Asociación Nacional de Restauración no hace estas recomendaciones, y las multinacionales no gastan millones de dólares en publicidad indirecta, para hacernos sentir bien sobre la influencia que ejercemos sobre quienes nos rodean. Simplemente reconocen que comer es un acto social.

Cuando levantamos el tenedor, adoptamos una posición. Asumimos una relación u otra con los animales de granja, con sus trabajadores, con la economía nacional y con los mercados globales. No tomar decisión alguna —comer «lo que comen los demás»— es tomar la decisión más fácil, una decisión que resulta cada vez más problemática. Sin duda, en la mayoría de los lugares y de las épocas, decidir la dieta de uno sin decidir nada, comiendo lo que comen los demás, era una decisión totalmente respetable. Hoy, comer lo que comen los demás es añadir otra gota al vaso lleno. Puede que nuestra gota no lo haga rebosar, pero el acto se repetirá: todos los días de nuestra vida, de las de nuestros hijos y de nuestros nietos…

La disposición de los asientos y los cubiertos en esa mesa global en la que todos comemos cambian. Los dos chinos de nuestra mesa tienen cuatro veces la cantidad de carne[544] en sus platos que tenían hace unas décadas, y la tendencia sigue en aumento. Entre tanto, las dos personas de la mesa sin agua potable están observando a China. Actualmente, los productos animales siguen siendo[545] sólo el 16 por ciento de la dieta china, pero los animales de granja suponen más del 50 por ciento del consumo chino de

agua… en un momento en que la escasez de agua en China es causa de preocupación global. La persona desesperada de nuestra mesa, que lucha por encontrar algo que comer, podría preocuparse con cierta razón al ver hasta qué punto la marcha mundial hacia el estilo de comida imperante en Estados Unidos dificultará su acceso a los cultivos básicos que necesita para vivir. Más carne implica más demanda de grano y más manos peleando por él. En 2050, el ganado mundial[546] consumirá tanta comida como cuatro mil millones de personas. La tendencia sugiere que la única persona hambrienta[547] de la mesa podría fácilmente doblarse en número (cada día dicho número aumenta en 270.000 personas). Esto sucederá casi con absoluta certeza cuando los obesos ganen otra silla[548]. Resulta muy fácil imaginar un futuro cercano en el cual la mayoría de los asientos de la mesa global estén ocupados por obesos o bien por desnutridos.

Pero no tiene por qué ser así. La mejor razón para pensar que puede haber un futuro mejor empieza porque sepamos qué mal se nos presenta ese futuro.

Desde un punto de vista racional, resulta obvio que las granjas industriales son algo nocivo en muchos aspectos. En todas las lecturas y conversaciones que he tenido, aún tengo que encontrar una defensa creíble de ellas. Pero la comida no es algo racional. La comida es cultura, hábito e identidad. Para algunos, esa irracionalidad lleva a algo parecido a la resignación. Las elecciones en temas de comida se comparan con las del mundo de la moda o del estilo de vida: no responden a juicios objetivos sobre cómo debemos vivir. Y estaría de acuerdo en que la complejidad inherente a la comida, los casi infinitos significados que envía, convierte la cuestión de comer (y sobre todo de comer animales) en algo sorprendentemente problemático. Algunos activistas con quienes he hablado se mostraban increíblemente atónitos y frustrados ante la desconexión entre el razonamiento y lo que la gente pide para comer. Simpatizo con ellos, pero al mismo tiempo me pregunto si esta irracionalidad inherente a la comida no será también precisamente lo que permite albergar mayores esperanzas.

La comida nunca obedece a un simple cálculo de qué dieta usa menos agua o causa menor sufrimiento. Y en esto radica, tal vez, la esperanza de que logremos motivarnos para cambiar. En parte, las

granjas industriales nos piden que suprimamos la conciencia en favor del deseo. Pero, a otro nivel, la capacidad de rechazar ese sistema industrial puede ser exactamente lo que más deseemos.

He llegado a la conclusión de que el fin de las granjas industriales tiene poco que ver con la ignorancia. No son, como suelen decir los activistas, un problema que ha surgido porque «la gente no conoce los hechos». Esa es una causa. He llenado el libro de un increíble montón de datos porque son un punto de partida necesario. Y he presentado lo que conocemos científicamente sobre el legado que estamos creando con nuestras opciones dietéticas cotidianas porque también tiene una gran importancia. No propongo que la razón no deba guiarnos en muchos aspectos de nuestra vida, sino que simplemente ser humano, ser humanitario, es algo más que ejercitar la razón. Reaccionar frente a las granjas industriales nos pide una capacidad de preocupación que va más allá de la información, y de la oposición entre el deseo y la razón, la realidad y el mito, e incluso entre el animal y el humano.

Las granjas industriales llegarán a su fin debido a su absurda política económica. Es radicalmente insostenible. La tierra se librará finalmente de esas granjas igual que un perro se sacude las moscas; la única cuestión es si nosotros saldremos volando con ellas.

Pensar sobre comer animales, sobre todo en público, libera fuerzas inesperadas en el mundo. Las preguntas están cargadas de significado. Desde una perspectiva, la carne es sólo otro bien consumible, e importa igual que el consumo de servilletas de papel o de vehículos cuatro por cuatro, pero a un nivel mayor. Sin embargo, intentad cambiar de servilletas para Acción de Gracias —hacedlo de manera explosiva incluso, acompañándolo de un sermón sobre la inmoralidad de los fabricantes de servilletas—, y os costará que alguien se ofenda. Plantead en cambio la cuestión de un Acción de Gracias vegetariano y no tendréis ningún problema en suscitar un fuerte debate: como mínimo, un fuerte debate. La cuestión de comer animales toca una fibra que resuena con fuerza en nuestra esencia: recuerdos, deseos y valores. Estas resonancias pueden ser potencialmente controvertidas, potencialmente amenazadoras, potencialmente inspiradoras, pero siempre cargadas de significado. La comida importa, los animales importan y comer animales importa todavía más. La cuestión de comer animales viene

determinada en última instancia por nuestra intuición de lo que significa alcanzar un ideal al que hemos llamado, tal vez erróneamente, «ser humano».

6

El primer Día de Acción de Gracias de su infancia

¿A qué doy gracias en Acción de Gracias? De niño el primer grano que dejaba en la mesa era el símbolo de mi agradecimiento por mi salud y la de mi familia. Extraña elección para un niño. Quizá fuera un sentimiento nacido a la sombra de un árbol no familiar, o una reacción al lema de mi abuela «debéis estar sanos», que siempre sonaba como una acusación, como si dijera «no estáis sanos, pero deberíais estarlo». Cualquiera que fuera la causa, incluso de niño, pensaba en la salud como algo en lo que uno no puede confiar. (No fue sólo por el sueldo y el prestigio social por lo que muchos hijos y nietos de supervivientes se han hecho médicos). El siguiente grano representaba mi felicidad. El siguiente a mis seres queridos: la familia que me rodeaba, por supuesto, pero también mis amigos. Y esos serían también mis primeros granos de hoy: salud, felicidad, seres queridos. Pero ya no doy gracias por mi salud, mi felicidad o mis seres queridos. Quizá sea distinto cuando mi hijo participe en el ritual. De momento, sin embargo, doy gracias por, para y en nombre de él.

¿Cómo puede ser Acción de Gracias un vehículo que exprese nuestro más sincero agradecimiento? ¿Qué rituales y símbolos facilitarían el aprecio de la salud, la felicidad y los seres queridos?

Lo celebramos juntos, y eso tiene sentido. Y no nos limitamos a

reunirnos: comemos. No siempre ha sido así. El gobierno federal se planteó primero promover el Día de Acción de Gracias como día de ayuno, ya que así había sido celebrado durante décadas. Según Benjamin Franklin[549], a quien considero una especie de patrón de la fiesta, fue un «granjero lleno de sentido común» quien propuso que un banquete «sería más adecuado para representar la gratitud». La voz de ese granjero, de quien sospecho que era una coartada para el propio Franklin, es hoy la convicción de todo un país.

Producir y comer nuestra propia comida es, históricamente, gran parte de lo que nos ha convertido en norteamericanos, no sujetos a los poderes de Europa. Mientras que otras colonias requerían enormes importaciones para sobrevivir, los primeros inmigrantes norteamericanos, gracias a la ayuda de los nativos[550], fueron siempre casi capaces de autoabastecerse. La comida no es tanto un símbolo de libertad como el primer requisito de dicha libertad. Comemos productos que son originarios de Norteamérica en Acción de Gracias para reconocer ese hecho. En muchos sentidos, Acción de Gracias inicia un ideal norteamericano de consumo ético distinto. La comida de Acción de Gracias es el acto fundamental del consumo consciente.

Pero ¿qué hay de la comida con la que celebramos la fiesta? ¿Tiene sentido lo que consumimos en ese ágape?

La gran mayoría de los 45 millones de pavos que ocupan los platos del Día de Acción de Gracias han crecido enfermos, infelices y —lo que sigue es un eufemismo radical— faltos de amor. Si la gente llega a conclusiones distintas sobre el sitio del pavo en Acción de Gracias, al menos creo que podemos ponernos de acuerdo en estas tres cosas.

Los pavos de hoy son insectívoros naturales que han llevado una dieta muy poco natural para ellos, que puede incluir «carne, serrín[551], productos derivados del cuero» y otras cosas cuya mención, aunque ampliamente documentada, os resultaría casi increíble. Dada su vulnerabilidad a las enfermedades, los pavos tal vez sean los animales menos apropiados para el modelo industrial. De manera que se les suministran más antibióticos que a cualquier otro animal. Lo cual refuerza la resistencia a los antibióticos. Lo cual hace que estos medicamentos indispensables sean menos efectivos en los humanos. De una forma directa, los pavos de

nuestras mesas nos ponen más difícil la curación de nuestras enfermedades.

No debería ser responsabilidad del consumidor descubrir qué es cruel y qué es bueno, qué es destructivo para el medio ambiente y qué es sostenible. Los alimentos crueles y destructivos deberían ser ilegales. No necesitamos que exista la opción de comprar juguetes hechos con pintura de plomo, o aerosoles con clorofluorocarbono, o medicamentos con efectos secundarios ocultos. Y no necesitamos tampoco la opción de comprar animales criados en granjas industriales.

Por mucho que lo ocultemos o lo ignoremos, sabemos que las granjas industriales son inhumanas en el sentido más profundo de la palabra. Y sabemos que hay algo que importa mucho en las vidas que creamos para los seres vivos que tenemos a nuestro cargo. Nuestra respuesta a las granjas industriales es, en última instancia, un examen de cómo reaccionamos ante los indefensos, los más distintos, los que no tienen voz; un examen de cómo actuamos cuando nadie nos obliga a actuar en un sentido o en otro. No se exige coherencia, pero sí compromiso con el problema.

Los historiadores cuentan una anécdota de Abraham Lincoln: cuando volvía a Washington desde Springfield, obligó a parar a todo su séquito para ayudar a unos pajaritos que vio en apuros. Cuando los otros protestaron, contestó sin ambages: «No podría haber dormido[552] esta noche si hubiera dejado a esas criaturitas en el suelo y no las hubiera devuelto con su madre». No lanzó (aunque hubiera podido) un discurso sobre el valor moral de los pájaros, su valor para sí mismos, para el ecosistema y para Dios. En su lugar se limitó a comentar, con sencillez, que en cuanto vio esos pájaros que sufrían, notó un peso moral. No podía seguir siendo él mismo si pasaba de largo. Lincoln tenía una personalidad bastante contradictoria, y desde luego comió a más pájaros de los que ayudó. Pero ante la visión del sufrimiento de otro ser vivo, reaccionó.

Ya esté sentado a la mesa global, con mi familia o a solas con mi conciencia, las granjas industriales no me parecen simplemente poco razonables. Aceptar su sistema me parece inhumano. Aceptar las granjas industriales —dar la comida que producen a mi familia, apoyarlas con mi dinero— me haría no seguir siendo yo mismo, no seguir siendo el nieto de mi abuela ni el hijo de mi padre.

Esto es lo que quiso decir mi abuela con las palabras: «Cuando ya nada importa, no hay nada que salvar».

Agradecimientos

Little Brown ha sido el hogar perfecto para este libro y para mí. Quiero dar las gracias a Michael Pietsch por la fe que ha puesto desde siempre en *Comer animales*; a George Shandler por sus conocimientos, precisión y sentido del humor; a Liese Mayer por los largos meses de ayuda a fondo y ecléctica; a Michelle Aielli, Amanda Tobier y Heather Fain por su creatividad, energía y apertura de mente aparentemente inagotables.

Lori Glazer, Bridget Marmion, Debbie Engel y Janet Silver apoyaron con firmeza *Comer animales* cuando este era sólo una idea, y no sé si habría tenido la confianza de trabajar en algo tan alejado de mi obra habitual de no haber sido por ese apoyo inicial.

Resultaría imposible citar a todos aquellos que han compartido sus conocimientos y experiencia conmigo, pero debo mencionar especialmente a Diane y Marlene Halverson, Paul Shapiro, Noam Mohr, Miyum Park, Gowri Koneswaran, Bruce Friedrich, Michael Greger, Bernie Rollin, Daniel Pauly, Bill y Nicolette Niman, Frank Reese, la familia Fantasma, Jonathan Balcombe, Gene Baur, Patrick Martins, Ralph Meraz, la Liga de Trabajadores Independientes del Valle de San Joaquín, y a todos los granjeros que me han pedido que sus nombres permanezcan en el anonimato.

Danielle Krauss, Matthew Mercier, Tori Okner y Johanna Bond colaboraron en la investigación (y recopilación del material) a lo largo de los últimos tres años, y han sido unos compañeros indispensables.

El buen ojo legal de Joseph Finnery me ha proporcionado la confianza necesaria para compartir mis exploraciones. Y el buen ojo de Betsy Uhrig para los errores, grandes y pequeños, ha hecho de este libro una obra más bella y más exacta: cualquier error es ahora

solamente mío.

Los encabezamientos de cada capítulo, realizados por Tom Mannings, ayudan a dar a las estadísticas una inmediatez y una intensidad de las que habrían carecido las cifras por sí solas. Su visión ha sido una ayuda formidable.

Ben Goldsmith, de Farm Forward, me ha ayudado de tantas formas que no puedo recordarlas todas. Su trabajo en este campo es una fuente de inspiración.

Como siempre, Nicole Aragi ha sido una amiga entregada, una lectora atenta y la mejor agente que pueda imaginarse.

En mi viaje hacia las granjas industriales me ha acompañado Aaron Gross. Ha sido el Chewbacca de mi Han Solo, mi Bullwinkle, mi Pepito Grillo. Más que nada, ha sido un increíble conversador y un experto erudito, y aunque este libro es el relato de una búsqueda profundamente personal, no podría haberla realizado sin él. No hay sólo una ingente cantidad de información estadística que tener en cuenta cuando se escribe sobre los animales y la comida, sino también una historia cultural e intelectualmente compleja. Mucha gente inteligente ha escrito sobre este tema antes que yo, desde los antiguos filósofos a los científicos contemporáneos. Aaron me ayudó a abrirme a más voces, a ampliar los horizontes del libro y a profundizar en mis investigaciones. Ha sido mi compañero en este viaje. A menudo se dice que tal y tal cosa no podría haberse llevado a cabo sin ese o aquel. Pero en su sentido más literal, yo no podría haber escrito este libro sin Aaron. Posee una mente privilegiada, es un gran defensor de las granjas más humanas y sensatas, y un gran amigo.

JONATHAN SAFRAN FOER (Washington D. C., 1977). Es autor de las novelas Todo está iluminado (2002), Tan fuerte tan cerca (2005) y Tree of Codes (2010). Ha sido galardonado con el Zoetrope: All-Story Fiction Prize, el New York Public Library's Young Lions Fiction Award y fue incluido en la lista de los mejores novelistas jóvenes norteamericanos publicada por Granta. Su obra ha sido traducida a treinta y seis idiomas. Vive en Brooklyn, Nueva York.

Notas

EL ARTE DE CONTAR HISTORIAS

[1] Extrapolado de los datos que aparecen en Francois Couplan y James Duke, *The Encyclopedia of Edible Plants of North America* (CT, Keats Publishing, 1998); «Edible Medicinal and Useful Plants for a Healthier World», Plants for a Future, http://www.pfaf.org/user/edibleuses.aspx (consultado el 10 de septiembre de 2009). <<

[2] Son cálculos propios basados en los datos más recientes. Se crían muchos más pollos para el consumo de carne que cualquier otro animal, y prácticamente todos viven en granjas industriales. Aquí está el porcentaje de cada especie animal que se cría en ese tipo de granjas:

- Pollos: 99,94% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Gallinas: 96,57% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Pavos: 97,43% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Cerdos: 95,41% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Reses para carne: 78,2% (Informe Nass 2008).
- Vacas para lácteos: 60,16% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA). <<

TODO, NADA O ALGO PARECIDO

[3] Ver *supra* <<

[4] American Pets Products Manufacturers Association (APPMA), 2007-2008, citado en S. C. Johnson, «Photos: Americans Declare Love for Pets in National Contest», Thomson Reuters, 15 de abril de 2009, http://www.reuters.com/article/2009/04/15/idUS127052+15-Apr-2009+PRN20090415 (consultado el 5 de junio de 2009). <<

[5] Keith Vivian Thomas, *Man and the Natural World: A History of the Modern Sensibility* (Nueva York, Pantheon Books, 1983), p. 119. <<

[6] «Pets in America», PetsinAmericaorg, 2005, https://web.archive.org/web/20090804003343/http://www.petsinamerica.org/thefutureofpets.htm (consultado el 5 de junio de 2009).

Nota: El proyecto de Pets in America (Mascotas en América) se «presenta junto con» la exhibición Pets in America en el Museo MacKissick, Universidad de Carolina del Sur. < <

[7] Thomas, Man and the Natural World, p. 119. < <

[8] «Mi peor pesadilla sería que un día mis hijos se me acercaran y dijeran: “Papá, soy vegetariano”. Los sentaría en la valla y los electrocutaría». Victoria Kennedy, «Gordon Ramsay’s Shocking Recipe for Raising Kids», *Daily Mirror*, 25 de abril de 2007, http://www.mirror.co.uk/3am/celebrity-news/gordon-ramsays-shocking-recipe-for-raising-469527 (consultado el 9 de junio de 2009). <<

[9] «Las encuestas revelan que la carne de perro es muy apreciada aquí», citado en «Dog Meat, a delicacy in Mizoram», *The Hindu*, 20 de diciembre de 2004, http://www.hindu.com/2004/12/20/stories/2004122003042000.htm (consultado el 9 de junio de 2009). <<

[10] «La pinturas de los muros de una tumba del siglo cuarto del reino Koguryo muestran a perros sacrificados junto con cerdos y ovejas». Rolf Potts, «Man Bites Dog», Salon.com, 28 de octubre de 1999, https://web.archive.org/web/20110918102030/http://www.salon.com/wlust/feature/1998/10/28feature.html (consultado el 20 de junio de 2009). < <

[11] Ibíd. < <

[12] Calvin W. Schwabe, *Unmentionable Cuisine* (Charlottesville, University of Virginia Press, 1979), p. 168. < <

[13] Hernán Cortés, *Letters from Mexico*, traducción de Anthony Pagden (New Haven, CT, Yale University Press, 1986), pp. 103 y 398. < <

[14] S. Fallon y M.G. Enig, «Guts and Grease: The Diet of Native Americans», Weston A. Price Foundation, 1 de enero de 2000, https://web.archive.org/web/20090130024727/http://westonaprice.org/traditional_diets/native_americans (consultado el 23 de junio de 2009). <<

[15] Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, pp. 168 y 176. <<

[16] Capitán James Cook, *Explorations of Captain James Cook in the Pacific: As Told by Selections of His Own fournals, 1768-1779*, editado por Grenfell Price (Mineola, NY, Dover Publications, 1971), p. 291. <<

[17] «Philippines Dogs: Factsheets», Global Action Network, 2005, http://www.gan.ca/campaigns/philippines + dogs/factsheets.en.html (consultado el 7 de julio de 2009); «The Religious History of Eating Dog Meat», dogmeattrade.com, 2007, https://web.archive.org/web/20110722065601/http://www.dogmeattrade.com/facts.html (consultado el 7 de julio de 2009). <<

[18] Kevin Stafford, *The Welfare of Dogs* (Nueva York, Springer, 2007), p. 14. < <

[19] Senan Murray, «Dogs' dinners prove popular in Nigeria», *BBC News*, 6 de marzo de 2007, http://news.bbc.co.uk/1/hi/world/africa/6419041.stm (consultado el 23 de junio de 2009). < <

[20] Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, p. 168. < <

[21] Ibíd, p. 173. < <

[22] Human Society of the United States, «Pet Overpopulation Estimates», http://www.humanesociety.org/issues/pet_overpopulation/facts/pet_ownership_statistics.html <<

[23] «Animal Shelter Euthanasia», American Humane Association, 2009, http://www.americanhumane.org/animals/stop-animal-abuse/fact-sheets/animal-shelter-euthanasia.html (consultado el 23 de junio de 2009). < <

[24] «Ethnic Recipes: Asian and Pacific Island Recipes: Filipino Recipes: Stewed Dog (Wedding Style)», Recipe Source, http://www.recipesource.com/ethnic/asia/filipino/00/rec0001.html (consultado el 10 de junio de 2009). < <

[25] La impresionante Fishbaseorg cataloga 31.200 especies conocidas bajo 276.500 nombres por todo el globo. Fishbase, 15 de enero de 2009, http://www.fishbase.org (consultado el 10 de junio de 2009). < <

[26] «Casi todas las mujeres encuestadas (un 99%) afirmaban hablar con sus perros con frecuencia (versus el 95% de los hombres) y un sorprendente 93% de las mujeres creen que sus mascotas se comunican con ellas (versus el 87% de los hombres)». Business Wire, «Man's Best Friend Actually Woman's Best Friend; Survey Reveals That Females Have Stronger Affinity for Their Pets Than Their Partners», bnet, 30 de marzo de 2005, http://www.businesswire.com/news/home/20050330005244/en/1168268/Mans-Friend-Womans-Friend-Survey-Reveals-Females (consultado el 10 de junio de 2009). <<

[27] «Los peces jóvenes siguen los crujidos y zumbidos del arrecife de coral para encontrarlo. El ruido a “beicon frito” de las gambas al partirse, por ejemplo, puede ser captado a Veinte kilómetros de distancia». Staff, «Fish Tune into the Sounds of the Reef», *New Scientist*, 16 de abril de 2005, http://www.newscientist.com/article/mg18624956.300-fish-tune-into-the-sounds-of-the-reef.html (consultado el 23 de junio de 2009). < <

[28] Richard Ellis, *The Empty Ocean* (Washington DC, Island Press, 2004), p. 14. Ellis cita a Robert Morgan, *World Sea Fisheries* (Nueva York, Pitman, 1955), p. 106. < <

[29] J.P. George, *Longline Fishing* (Roma: FAO, 1993), p. 79. < <

[30] Ellis, *The Empty Ocean*, pp. 14 y 222. < <

[31] «Además de los 142 mil millones en ventas, existen millones de dólares en bienes y servicios generados por la industria, incluyendo empleos en el empaquetado, transporte, manufactura y Venta». American Meat Institute. «The United States Meat Industry at a Glance: Feeding Our Economy», meatAMI.com, 2009, http://www.meatami.com/ht/d/sp/i/47465/ pid/47465/#feedingoureconomy (consultado el 29 de mayo de 2009). < <

[32] FAO, Iniciativas para ganado, medioambiente y desarrollo, «Livestock's Long Shadows: Environmental Issues" and Options». Roma, 2006, xxi, ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e00.pdf (consultado el II de agosto de 2009). <<

[33] La salud del océano no es fácil de medir, pero a través de una nueva y poderosa herramienta estadística llamada Índice Trófico Marino (ITM), los científicos disponen ahora de un modo de conseguir una burda instantánea del estado de la vida en el océano. No es una foto bonita. Imaginad que a todos los seres vivos del océano se le asigna un valor trófico particular entre 1 y 5, que marca su posición en la cadena alimentaria. El número 1 se asigna a las plantas ya que forman la base de las redes de comida marina. Las criaturas que comen plantas, como los animales diminutos conocidos como plancton, reciben el Valor 2. Las criaturas que se alimentan de plancton tienen un valor 3 y así sucesivamente. Los depredadores de mayor nivel reciben un valor 5. Si pudiéramos contabilizar todas las criaturas del océano y asignarles un número a cada una podríamos calcular un valor trófico medio de la vida en los océanos, obteniendo una instantánea básica de la vida oceánica *en su conjunto*. Ese gran cálculo es, de hecho, lo que estima el ITM. Un ITM más elevado indica cadenas alimentarias más largas y diversas, y océanos más activos. Si, por ejemplo, los océanos sólo tuvieran plantas, el océano tendría un ITM de 1. Si contuviera plantas y plancton, el ITM se establecería entre 1 y 2. Si los océanos contienen redes alimentarias más largas con presencia de criaturas más diversas, el ITM iría creciendo. No hay un ITM bueno o malo, pero los constantes descensos de ITM son una evidente mala noticia: mala noticia para los comedores de pescado y mala noticia para los propios peces. El ITM ha descendido de manera continuada desde los años cincuenta, cuando las técnicas de pesca industrial se convirtieron en la regla y no la excepción. Daniel Pauly y Iay McLean, *In a Perfect Ocean* (Washington DC. Island Press, 2003), pp. 45-53. < <

[34] El sector del ganado es el mayor contribuidor a los gases de efecto invernadero. FAO. «Livestock's Long Shadow», xxi, pp. 112 y 267; Pew Chan? Table Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Publi; Health, y Pew Comission on Industrial Animal Production, «Putting Meat on the Table: Industrial Farm Anime; Production in America», 2008, http://www.ncifap.org/ (consultado el 11 de agosto de 2009). < <

[35] R. A. Myers y B. Worm, «Extinction, Survival or Recovery of Large Predatory Fishes, *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B-Biological Sciences*», 29 de enero de 2005, pp. 13-20, http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1636106/ (consultado el 24 de junio de 2009). <<

[36] Boris Worn *et al.*, «Impacts of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Services», *Science*, 3 de noviembre de 2006, http://www.sciencemag.org/ (consultado el 26 de mayo de 2009). < <

[37] D. Pauly *et al*, «Global Trends in World Fisheries: Impacts on Marine Ecosystems and Food Security», Royal Society, 29 de enero de 2005, http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1636108/ (consultado el 23 de junio de 2009). < <

[38] Según estadísticas de la FAO (disponibles en http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor), de los sesenta mil millones de animales que se crían en granjas todos los años, más de cincuenta mil millones son pollos criados para el consumo de su carne y prácticamente todos pertenecen a las granjas industriales. Esto proporciona una estimación básica para el cómputo global de animales que viven en granjas industriales. < <

[39] ver *supra*[> >] nota. < <

[40] Stephen Sloan, *Ocean Bankruptcy* (Guilford, CT, Lyons Press, 2003),p.75. < <

[41] R. L. Lewison *et al*, «Quantifying the effects of fisheries on threatened species: The impact of pelagic longlines on Loggerhead and Leatherback sea Turtles», *Ecology Letters 7*, n. 3 (2004), p. 225

<<

[42] «Este sedal secundario lleva como cebo calamar, pescado, o en algunos casos que hemos descubierto también carne fresca de delfín», extraído de «What Is a Longline?», Sea Sheperd Conservation Society, 2009, http://www.seashepherd.org/sharks/longlining.html (consultado el 10 de junio de 2009). <<

[43] Ellis, *The Empty Ocean*, p. 19. < <

[44] J. A. Koslow y T. Koslow, *The Silent Deep: The Discovery, Ecology and Conservation of the Deep Sea* (Chicago, University of Chicago Press, 2007), pp. 131 y 198. < <

[45] Ibíd, p. 199. < <

[46] Sloan, *Ocean Bankruptcy*, p. 75. < <

[47] La explicación sobre Benjamin, Derrida y Kafka que aparece en esta sección debe mucho a las conversaciones mantenidas con el catedrático de religión y teórico crítico Aaron Gross. < <

[48] Max Brod, *Franz Kafka* (Nueva York, Schocken, 1947), p. 74. < <

[49] Jacques Derrida, *The Animal That Therefore I Am*, editado por Marie-Louise Mallet y traducido al inglés por David Wills (Nueva York, Fordham University Press, 2008), pp. 28-29. < <

[50] Ellis, *The Empty Ocean*, p. 78. < <

[51] Ibíd, pp. 77-79. < <

[52] Reuní estos hechos sobre los caballitos de mar de las siguientes fuentes: «Sea Horse», Encyclopedia Britannica Online, 2009, http://global.britannica.com/EBchecked/topic/664988/sea-horse (consultado el 7 de julio de 2009); Environmental Justice Foundation Charitable *Trust, Squandering the Seas; How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World* (Londres: Environmental Justice Foundation, 2003), p. 18; Richard Dutton, «Bonaire's Famous Seahorse is the Holy Grail of Any Scuba Diving Trip», https://web.archive.org/web/20100614091735/http://bonaireunderwater.info/ (consultado el 7 de julio de 2009). <<

[53] Catalogadas en Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas*, p. 18. < <

[54] «Report for Biennial Period, 2004-2005», part. I, vol. 2, International Comission for the Conservation of Atlantic Tunas, Madrid, 2005, http://www.iccat.int/en/pubs_biennial.htm (consultado el 12 de junio de 2009). < <

[55] Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas*, p. 19. < <

EL SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS

[56] Ver p. 77. < <

[58] Timothy Ingold, *What Is an Animal*? (Boston, Unwyn Hyman, 1988), p. l. Un significativo ejemplo de los distintos modos en que se conceptualiza el mundo animal en otras culturas se encuentra en el notable trabajo etnográfico de Eduardo Batalha Viveiros de Castro sobre el pueblo araweté de Sudamérica: «La diferencia entre hombres y animales no está clara… No encuentro una sola forma de caracterizar el lugar de la "Naturaleza" en la cosmología araweté[;] … no existe una categoría para "animal"; existen varios términos genéricos como "pescado", "ave", y un número de metonimias para otras especies según su hábitat, hábitos alimenticios y su función para los hombres (*do pi*, "para comer", *temina ni*, "mascotas potenciales"), y en relación con el chamanismo y los tabúes con la comida. Las distinciones con el mundo animal son básicamente las mismas que se aplican en otras categorías de seres… [como] humanos… y espíritus… » Eduardo Viveiros de Castro, *From the Enemy? Point of View: Humanity and Divinity in om Amazonian Society*, traducido al inglés por Catherine V. Howard (Chicago, University of Chicago Press, 1992), p. 71. < <

[57] Recientes investigaciones interdisciplinarias en humanidades han aportado pruebas documentales sobre la enorme variedad de formas en que nuestras interacciones con los animales reflejan o moldean cómo nos comprendemos a nosotros mismos. Estudios sobre cuentos infantiles con perros y apoyo público del bienestar animal se dan como ejemplos, entre otros, en *Animal Others and the Human Imagination*, editado por Aaron Gross y Anne Vallely (Nueva York, Columbia University Press, próxima publicación). <<

[59] E. Cenami Spada, «Amorphism, mechanomorphism, and anthropomorfism», en *Anthropomorfism, Anecdotes, and Animals*, editado por R. W. Mitchell et al. (Albany, NY, SUNY Press, 1997), pp. 37-49. < <

[69] La palabra fue acuñada por Frans de Waal. Frans de Wal, *Anthropodenial* (Nueva York, Basic Books, 2001), pp. 61 y 69. < <

[60] El espacio varía entre 650 y 900 cmz. Esto es cierto en criadores de pollos europeos y norteamericanos; en India (y otros lugares) a menudo son metidos en jaulas. Ralph A. Ernst, «Chicken Meat Production in California», University of California Cooperative Extension, junio de 1995, http://animalscience.ucdavis.edu/avian/pfs20.htm (consultado el 7 de julio de 2009); D. L. Cunningham, «Broiler Production Systems in Georgia: Costs and Return Analysis», thepoultrysite.com, julio de 2004, http://www.thepoultrysite.com/articles/234/broiler-production-systems-in-georgia (consultado el 7 de julio de 2009). < <

[61] American Egg Board, «History of Egg Production», 2007, http://wwwincredibleegg.org/egg_facts_history2.html (consultado el 10 de agosto de 2009). < <

[62] Frank Gordy, «Broilers», en American *Poultry History*, 1823-1973, editado por Oscar August Hanke et al. (Madison, WI, American Poultry Historícan Society, 1974), p. 392; Mike Donohue, «How Breeding Companies Help Improve Broiler Industry Efficiency», thepoultrysitecom, febrero de 2009, http://www.thepoultrysite.com/articles/1317/how-breeding-companies-help-improve-broiler-industry-efficiency (consultado el 10 de agosto de 2009). <<

[63] Frank Reese, GoodSheperd Poultry Ranch, correspondencia personal, julio de 2009. < <

[64] «de 25 g por día a 100 g por día». T. G. Knowles *et al.*, «Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention», PLOSONE, 2008, http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0001545 (consultado el 12 de junio de 2009). <<

[65] M. C. Appleby *et al., Poaltry Behaviour and Welfare* (Wallingford, UK, CABI Publishing, 2004), p. 184. < <

[66] Ibíd. < <

[67] Gene Baur, *Farm Sanctuary* (Nueva York, Touchstone, 2008), p. 150. < <

[68] G. C. Perry, ed., *Welfare of the Laying Hen*, vol. 27, Poultry Science Symposium Series (Wallingford, UK, CABI Publishing, 2005), p. 386. < <

[70] La United Egg Producers recomienda que se conceda a las gallinas al menos este espacio. El HSUS informa de que ese mínimo es lo que se usa normalmente. «United Eggs Producers Animal Husbandry Guidelines for U.S. Egg Laying Flocks», United Egg Producers Certified (Alpharetta, GA, United Egg Producers, 2008), https://web.archive.org/web/20090418134854/http://www.uepcertified.com/program/guidelines (consultado el 24 de junio de 2009); «Cage-Free Egg Production Vs. BatteryCage Egg Production», Human Society of the United States, 2009, http://www.humanesociety.org/issues/confinement_farm/facts/cage-free_vs_battery-cage.html (consultado el 23 de junio de 2009). <<

[71] Roger Pulvers, «A Nation of Animal Lovers-As Pets or When They're on Plate», *Japanese Times*, 20 de agosto de 2006, http://www.japantimes.co.jp/opinion/2006/08/20/opinion/a-nation-of-animal-lovers-as-pets-or-when-theyre-on-a-plate/ (consultado el 24 de junio de 2009). <<

[72] Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Tmwling is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World* (Londres, Environmental Justice Foundation, 2003), p. 12. < <

[73] Ibíd. <<

[74] Ibíd. < <

[75] «Report for Biennal Period, 2004-2005», parte I, vol. 2, International Comission for the Conservation of Atlantic Tunas, Madrid, 2005, p. 206, http://www.iccat.int/en/pubs_biennial.htm (consultado el 12 de junio de 2009). < <

[76] International Comission for the Conservation of Atlantic Tunas, «Bycatch Species», marzo de 2007, http://www.iccat.int/en/bycatchspp.htm (consultado el 10 de agosto de 2009). <<

[77] Nevada CFE, «Chapter 574-Cruelty to Animals: Prevention and Punishment», NRS 574.200, 2007, http://www.leg.state.nv.us/nrs/nrs-574.html#NRS574Sec200 (consultado el 26 de junio de 2009). <<

[78] D. I. Wolfson y M. Sullivan, «Foxes in the Henhouse», en *Animal Rights: Current Debates and New Directions*, editado por C. R. Sunstein y M. Nussbaum (Oxford, Oxford University Press, 2005), p. 213. < <

[79] D. Hansen y V. Bridges, «A survey description of down-cows and cows with progressive or non-progressive neurological signs compatible with a TSE from veterinary client herd in 38 states», *Bovine Practitioner 33*, n. 2 (1999),pp.179-187. < <

[80] «Está demostrado que las emisiones de gases de efecto invernadero de las distintas dietas ejercen un efecto tan variable como tener un utilitario o un vehículo deportivo en condiciones de conducción típicas», G. Eshel y P. A. Martin, «Diet, Energy and Global Warming», Earth Interactions 10, n. 9 (2006),PP.1-17. <<

[81] FAO, Ganado, Iniciativa para ganado, medioambiente y desarrollo, «Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options», Roma, 2006, xxi, pp. 112 y 267, ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e00.pdf (consultado el 11 de agosto de 2009). <<

[82] Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health y la Pew Commission on Industrial Animal Production, «Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America», 2008, p. 27, http://www.ncifap.org/ (consultado el 11 de agosto de 2009). <<

[83] En realidad se sabe ahora que esta cifra se queda corta, ya que la ONU no incluyó los gases invernadero asociados con el transporte de los animales vivos. FAO, «Livestock's Long Shadow», xxi, p. 112. <<

[84] Los científicos del Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático informan de que el transporte constituye el 13,1 por ciento de las emisiones de gases invernadero; el 18 por ciento (ver arriba) es un 38 por ciento más que el 13,1 por ciento. H. H. Rogner, D. Zhou, R. Bradley, P. Crabbé, O. Edenhofer, B. Hare (Australia), L. Kuijpers y M. Yamaguchi, introducción a *Climate Change 2007: Mitigation. Contribation of Working Group III to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel of Climate Change*, editado por B. Metz, O. R. Davidson, P. R. Bosch, R. Dave y L. A. Meyer (Nueva York, Cambridge University Press). < <

[85] FAO, «Livestock's Long Shadow», xxi. < <

[86] AFP, «Going veggie can slash your carbon footprint», 26 de agosto, http://www.earthsave.org/news/goingveggie.htm < <

[87] FAO, «Livestock's Long Shadow», p. 391. < <

[88] FAO, «Livestock's Long Shadow»; Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO, «The State of World Fisheries and Aquaculture, 2008», FAO, Roma 2009, http://www.fao.org/fishery/sofia/en (consultado el 11 de agosto de 2009). < <

[89] P. Smith, D. Martino, Z. Cai, D. Gwary, H. Ianzen, P. Kumar, B. McCarl, S. Ogle, F. O'Mara, C. Rice, B. Scholes y O. Sirotenko, «Agriculture», en *Climate Change 2007: Mitigation*. <<

[90] Michael Iacobsen *et al.*, «Six Arguments for a Greener Diet», Center for Science in the Public Interest, 2006, http://www.cspinet.org/EatingGreen/ (consultado el 12 de agosto de 2009). < <

[91] Pew Charitable Trusts *et al.*, «Putting Meat on the Table». < <

[92] Doug GurianSherman, «CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations», Union of Concerned Scientists, 2008, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/our-failing-food-system/industrial-agriculture/cafos-uncovered.html ; Margaret Mellon, «Hogging It: Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock», Union of Concerned Scientists, enero de 2001, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/our-failing-food-system/industrial-agriculture/hogging-it-estimates-of.html <<

[93] Sara I. Scherr y Sajal Sthapit, «Mitigating Climate Change Through Food and Land Use», Worldwatch Institute, 2009, http://www.worldwatch.org/node/6218 ; Christopher Flavin *et al.*, «State of the World 2008», Worldwatch Institute, 2008, https://www.worldwatch.org/node/5561#toc . <<

[94] El estudio sobre las palomas se llevó a cabo en la Universidad de Oxford y se analiza en Ionathan Balcombe, Pleasumble Kingdom, Animals and the Nature of Feeling Good (Nueva York, Macmillan, 2007) p. 53. < <

[95] Lyall Watson, *The Whole Hog* (Washington DC, Smithsonian Books, 2004), p. 177. < <

[96] Los cerdos se comunican usando movimientos de mandíbula, castañeteos de dientes, gruñidos, rugidos, gritos, y ronquidos. Según el reputado etólogo Marc Bekoff, los cerdos indican sus intenciones de jugar con otros usando lenguaje corporal, «señales como carreras y movimientos de cabeza». Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals* (Novato, CA, New World Library, 2008), p. 97; Humane Society of the United States, «About Pigs», http://www.humanesociety.org/animals/pigs/ (consultado el 23 de junio de 2009). < <

[97] También sabemos que las cerdas madre gruñen para que sus lechones sepan que es hora de mamar y que los lechones tienen una forma especial de llamar a sus madres cuando se ven separados de ellas. Peter-Christian Schón *et al.*, «Common Features and Individual Differences in Nurse Grunting of Domestic Pigs (Sus scrofa): A Multi-Parametric Analysis», *Behaviour* 136, n. 1 (enero 1999), pp. 49-66, http://www.humanesociety.org/animals/pigs/ (consultado el 12 de agosto de 2009). < <

[98] Temple Grandin ha demostrado no sólo que los cerdos se divierten con los juguetes sino que muestran «decididas preferencias por algunos juguetes». Temple Grandin, «Environmental Enrichment for Confinement Pigs», Livestock Conservation Institute, 1988, http://www.grandin.com/references/LCIhand.html (consultado el 26 de junio de 2009). Para ampliar estas informaciones sobre la capacidad de jugar de cerdos y otros animales ver Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, p. 97. < <

[99] Se ha probado también que los cerdos salvajes corren a ayudar a otros adultos de su especie que se quejan a gritos. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, p. 28. <<

[100] Lisa Duchene, «Are Pigs Smarter than Dogs?», Research Penn State, 8 de mayo de 2006, https://web.archive.org/web/20100618092118/http://www.rps.psu.edu/probing/pigs.html (consultado el 23 de junio de 2009). < <

[101] Ibíd. < <

[102] K. N. Laland *et al.*, «Learning in Fishes: From three-second memory to culture», *Fish and Fisheries* 4, n.3 (2003), pp. 199-202. <<

[103] Se trata de una somera estimación basada en una rápida búsqueda de la ISI Web of Knowledge y la revisión de más de 350 artículos. < <

[104] «Muchos peces construyen nidos para criar a su descendencia exactamente igual que hacen los pájaros; otros tienen madrigueras y escondrijos preferidos. Pero ¿cómo compaginar eso con su movimiento constante en busca de comida? El pez Verde construye un nuevo hogar todas las noches recogiendo desechos del lecho marino. Una vez ha finalizado con la construcción, el pez verde duerme en ella y la abandona a la mañana siguiente». Culum Brown, «Not Just a Pretty Face», *New Scientist*, n. 2451 (2004), p. 42. < <

[105] Por ejemplo, «la mayoría de las especies de gobio establecen parejas monógamas». M. Wall y I. Herler, «Postsettlement movement patterns and homing in coral-associated fish», *Behavioral Ecology*, 2009, http://beheco.oxfordjournals.org/content/20/1/87.full?sid=c091f275-8ad2-4bf5-8c4e-8fc49716ac2e (consultado el 25 de junio de 2009). < <

[106] Laland *et al.*, «Learning in Fishes», pp. 199-202. Laland y otros citan a M. Milinski *et al.*, «Tit for Tat: Sticklebacks, *Gasterosteus aculeatus*, "trusting" a cooperative partner», *Behavioral Ecology* 1 (1990), pp. 7-11; M. Milinski *et al.*, «Do sticklebacks cooperate repeatedly in reciprocal pairs?», *Behavioral Ecology and Sociobiology* 27 (1990), pp. 17-21; L. A. Dugatkin, *Cooperation Among Animals* (Nueva York, Oxford University Press, 1997). <<

[107] «La utilización de un yunque para aplastar crustáceos tal y como se ha descrito anteriormente supone un claro uso del substrato. Sin embargo, no corresponde con exactitud a la restringida definición que suele darse de utilización de herramientas, que dice que un animal debe recurrir a un agente externo para conseguir un objetivo (Beck 1980). Un ejemplo que se ajusta mejor a esa estricta definición es el uso de hojas como camillas para el transporte de huevas, como se ha probado en los cíclidos suramericanos (Timms y Keenleyside 1975; Keenleyside y Prince 1976. El bagre *Hoplosternum thoracatum* también pega los huevos a hojas y las usa de "carrito de bebé" para llevarlos al nido de espuma si las hojas se despegan (Armbrust 1958)». R. Bshary *et al.*, «Fish Cognition: A primate eye's view», *Animal Cognition* 5, n. l (2001), pp. 1-13. < <

[108] P. K. McGregor, «Signaling in territorial systems — a context for individual identification, ranging and eaVesdropping», *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B — Biological Sciences*, 340 (1993), pp. 237-244; Bshary *et al.*, «Fish Cognition», pp. 1-13; S. W Griffiths, «Learned recognition of conspecifics by fishes», *Fish and Fisheries* 4 (2003), pp. 256-268, citado en Laland *et al.*, «Learning in Fishes», pp. 199-202. < <

[109] «Los peces son tan inteligentes como las ratas… El doctor Mike Webster, de la Universidad de St. Andrews, ha descubierto que los peces demuestran un elevado nivel de inteligencia cuando se encuentran en peligro… El doctor Webster llevó a cabo una serie de experimentos para demostrar cómo los peces pequeños de agua dulce escapan de sus depredadores usando técnicas de aprendizaje compartido. Descubrió que un pez en solitario, separado del resto por un claro divisor de plástico toma sus propias decisiones cuando no se le presenta una amenaza. Pero cuando se incorporaba un depredador al acuario, el pez solitario actuaba en función de lo que veía hacer al resto. El biólogo afirmó: "Estos experimentos proporcionan una clara evidencia de que los peces pequeños de agua dulce confían de manera creciente en el aprendizaje social como base para las decisiones que toman en función de que aumenta la percepción de amenaza de un depredador"». Sarah Knapton, « Scientists find fish are as clever as mammals», telegraph.co.uk, 29 de agosto de 2008, http://www.telegraph.co.uk/science/science-news/3350592/Scientist-finds-fish-are-as-clever-as-mammals.html (consultado el 29 de junio de 2009). < <

[110] Laland *et al.*, «Learning in Fishes», pp. 199-202. Laland y otros citan a McGregor, «Signaling in territorial systems», pp. 237-244; Bshary et aL, «Fish Cognition», pp. 1-13; Griffiths, «Learned recognition of conspecifics by fishes», pp. 256-268. < <

[111] Laland *et al.*, «Learning in Fishes», pp. 199-202. Laland y otros citan a Bshary etaL, «Fish Cognition», pp. l-13. R. Bshary y M. Wurth, «Cleaner fish *Labroides dimidiatus* manipulate client reef fish by providing tactile stimulation», *Proceedings of the Royal Society of London Series B — Biological Sciences*, 268 (2001), pp. 1495-1501. <<

[112] «En 2001 publiqué un artículo en *Animal Cognition* (vol. 4, p. 109) analizando el tema de la memoria a largo plazo en el pez arco iris australiano de agua dulce. El pez fue adiestrado para encontrar un agujero en una red mientras se aproximaba al extremo de un acuario. Tras cinco intentos, podían encontrar dicho agujero en la red. Unos once meses después se repitió la prueba y su habilidad para escapar no disminuía, pese a que no había visto el aparato durante esos meses. No está mal para un pez que sólo vive dos o tres años en estado libre». Brown, «Not Just a Pretty Face», p. 42. <<

[113] Laland *et al.*, «Learning in Fishes», pp. 199-202. < <

[114] Ibíd. < <

[115] Lesley I. Rogers, *Minds of Their Own* (Boulder, CO, Westview Press, 1997), pp. 124-129; Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, pp. 31, 33-34. < <

[116] Rogers, *Minds of Their Own*, pp. 124-129. < <

[117] Lesley I. Rogers, *The Development of Brain and Behavior of Chicken* (Oxford, CABI, 1996), p. 217. La revisión reciente de la literatura científica la apoya. El distinguido etólogo Peter Marler analizó la investigación existente sobre cognición social en primates no humanos y aves; su revisión confirmó las observaciones de Rogers y le llevó a afirmar que la literatura científica revela más similitudes que diferencias entre las mentes de aves y primates. Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, p. 52. <<

[118] Rogers, *Minds of Their Own*, p. 74. < <

[119] En algunos estudios, aves heridas aprendieron a distinguir la comida que contenía analgésicos (y a preferiria). En otros estudios, los pollos aprendieron a evitar comida de color azul que contenía productos químicos que los enfermaban. Incluso después de retirar esos productos químicos, las gallinas madre aún enseñaban a sus crías a evitar la comida azul. Dado que ni el analgésico ni la enfermedad les provocaba un efecto inmediato, determinar que la comida era la variable clave requería que las aves realizaran un análisis impresionante. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, p. 46. <<

[120] Cuando encuentran comida, los gallos a menudo gritan para avisar a la gallina a la que están cortejando. En la mayoría de los casos la gallina acude corriendo. No obstante, algunos gallos a veces emiten el grito de comida sin que haya comida de verdad y la gallina acude igualmente (siempre y cuando esté lo bastante lejos para no Verlo). Rogers, *Minds of Their Own*, p. 38; Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, p. 51. < <

[121] Por ejemplo, cuando los pollos conseguían una pequeña cantidad de comida por picotear una palanca pero recibían una recompensa mayor si esperaban veintidós segundos, aprendieron a esperar el 90 por ciento del tiempo. (El diez por ciento restante, al parecer, se mostraban impacientes o quizá preferían la recompensa pequeña pero instantánea). Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, p. 223. <<

[122] Ibíd, p. 52. < <

[123] «KFC admite compras de 850 millones de pollos al año (un número que la empresa no confirma)». Citado en Daniel Zwerdling, «A View to a Kill», *Gourmet*, junio de 2007, http://www.gourmet.com/magazine/2000s/2007/06/aviewtoakill (consultado el 26 de junio de 2009). < <

[124] «Los ejecutivos de KFC no cambian de opinión. Insisten en que están “comprometidos con el bienestar y el tratamiento humanitario de los pollos”». Ibíd. < <

[125] «KFC responds to chicken supplier scandal», foodproductiondaily.com, 23 de julio de 2004, http://www.foodproductiondaily.com/Supply-Chain/KFC-responds-to-chicken-supplier-scandal (consultado el 29 de junio de 2009); «Undercover Investigations», Kentucky Fried Cruelty, http://www.kentuckyfriedcruelty.com/u-pilgrimspride.asp (consultado el 5 de julio de 2009). < <

[126] «Animal Welfare Program», Kentucky Fried Chicken (KFC), https://web.archive.org/web/20120710053701/http://www.kfc.com/about/animalwelfare.asp (consultado el 2 de julio de 2009). < <

[127] Andrew Martin, «PETA Ruffles Feathers: Graphic protests aimed at customers haven't pushed KFC to chage suppliers' slaughterhouse rules», *Chicago Tribune*, 6 de agosto de 2005. < <

[128] Heather Moore, «Unhealthy and Inhumane,: KFC Doesn't Do Anyone Right», *American Chronicle*, 19 de julio de 2006, http://www.gather.com/viewArticle.action?articleId=281474976768088 (consultado el 29 de junio de 2009). <<

[129] «Advisory Council», Kentucky Fried Chicken, https://web.archive.org/web/20120620100422/http://www.kfc.com/about/animalwelfare_council.asp (consultado el 2 de julio de 2009). < <

[130] Hecho documentado por investigadores de PETA. PETA afirma: «En nueve días distintos, los investigadores de PETA vieron a trabajadores orinando en la zona común, incluida la cinta transportadora que lleva a las aves al matadero». Ver: «Tyson Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line», PETA, https://secure.peta.org/site/Advocacy?
cmd=display&page=UserAction&id=1121 (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[131] La compleja y completa saga de Agriprocessors ha sido documentada exhaustivamente por el blog ortodoxo FailedMessiah.com. < <

[132] Rabino Perry Raphael Rank (presidente de la Asamblea Rabínica), Carta a rabinos conservadores, 8 de diciembre de 2008. <<

[133] Aaron Gross, «When Kosher Isn't Kosher», *Tikkun* 20, n. 2 (2005), p. 55. < <

[134] Ibíd. < <

[135] «Vi más cambios en 1999 de los que había visto en mis treinta años de carrera». Amy Garber y James Peters, «Latest Pet Project: Industry agencies try to create protocol for improving living, slaughtering conditions», *Nation's Restaurant News*, 22 de septiembre de 2003, http://business.highbeam.com/409700/article-1G1-108279089/latest-pet-project-better-treatment-animals-industry (consultado el 12 de agosto de 2009). <<

[136] Steve Koperudd, 12 de enero de 2009, de una conversación telefónica con el estudiante de Harvard Lewis Ballard, que hizo su tesis sobre las campañas para el bienestar animal de HSUS y PETA. <<

[137] «Meat and Poultry Labeling Terms», Departamento de Agricultura, Seguridad en la Comida y Servicio de Inspección de Estados Unidos, 24 de agosto 2006, http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/food-labeling/meat-and-poultry-labeling-terms/meat-and-poultry-labeling-terms (consultado el 3 de julio de 2009). <<

[138] *Federal Register* 73, n. 198 (10 de octubre de 2008), pp. 60228-60230, Federal Register Online vía acceso GPO (wais.access.gpo.gov), http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2008-0026.htm (consultado el 6 de julio de 2009). < <

[139] Para tener un visión lúcida de lo que significan las etiquetas particulares puestas por el USDA, ver HSUS, «A Brief Guide to Egg Carton Labels and Their Relevance to Animal Welfare», marzo 2009, http://www.humanesociety.org/issues/confinement_farm/facts/guide_egg_labels.html (consultado el 11 de agosto de 2009). <<

[140] «Para los consumidores, “fresco” significa que tanto las aves vivas como ya troceadas nunca han estado a una temperatura menor a -3 ˚C». Departamento de Agricultura, Seguridad en la comida y Servicio de Inspección de Estados Unidos, «The Poultry Label Says Fresh», http://www.fsis.usda.gov/PDF/Poultry_Label_Says_Fresh.pdf (consultado el 5 de junio de 2009). <<

[141] «The Issues: Organic», Sustainable Table, http://www.sustainable.org/issues/organic/ (consultado el 6 de agosto de 2009); «Fact Sheet: Organic Labeling and Marketing Information», USDA Agricultural Marketing Service, http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELDEV3004446&acct=nopgeninfo (consultado el 6 de agosto de 2009). <<

[142] David W. Moore, «Public Lukewarm on Animal Rights: Supports strict laws governing treatment of farm animals, but opposes ban on product testing and medical research,» Gallup News Service, 21 de mayo de 2003, http://www.gallup.com/poll/8461/public-lukewarm-animal-rights.aspx (consultado el 26 de junio de 2009). <<

[143] Jayson L. Lusk *et al.*, «Consumer Preferences for Farm Animal Welfare: Results of a Nationwide Telephone Survey», Universidad Estatal de Oklahoma, Departamento de Agricultura Económica, 17 de agosto 2007, ii, pp. 23-24, disponible en https://web.archive.org/web/20100201000000*/http://asp.okstate.edu/baileynorwood/AW2/InitialReporttoAFB.pdf (consultado el 7 de julio de 2009). < <

[144] Moore, «Public Lukewarm on Animal Rights». < <

[145] Wolfson y Sullivan, «Foxes in the Henhouse», p. 206. Esto incluye no sólo a las mascotas sino a presas de caza, aves, animales diseccionados con propósitos educativos y animales en zoológicos, laboratorios, carreras, espacios de lucha y circos. Los autores proporcionan datos según los cuales la cifra ronda el 98 por ciento, pero indican que sus cálculos no incluyen a los peces de piscifactorías. Dado el gran número de estos últimos, resulta seguro pasar de ese 98 al 99 por ciento. <<

JUGANDO AL ESCONDITE

[147] En este capítulo se han alterado los rasgos identificativos de un personaje y el momento y ubicación de algunos acontecimientos que suceden en él. < <

[146] ver *supra* <<

[148] Estos números son representativos de una típica granja industrial de pavos de California (o de cualquiera en cualquier otro sitio). John C. Voris, «Poultry Fact Sheet N. 16c: California Turkey Production», Cooperative Extension, Universidad de California, septiembre de 1997, http://animalscience.ucdavis.edu/avian/pfs16C.htm (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[149] Este monólogo es un compendio de las declaraciones de más de un operario que fueron entrevistados para este libro. < <

[150] Las tasas de mortalidad en la producción de pollos se sitúan generalmente alrededor del 1 por ciento por semana, lo que supondría una tasa de mortalidad del 5 por ciento sobre la vida de la mayoría de los pollos. Esta es siete veces mayor que la mortalidad estimada en gallinas de la misma edad, y este gran número de muertes se atribuye en gran medida a la rápida tasa de crecimiento. «The Welfare of Broiler Chickens in the EU», Compassion in World Farming Trust, 2005, http://www.ciwf.org.uk/includes/ documents/cm_docs/2008/W/welfare_of_broilers_in_ the_eu_2005.pdf (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[151] Se emplea para una raza concreta de pollos que fue «diseñada» para satisfacer las necesidades de empresas de comida rápida, específicamente de McDonalds Eric Schlosser, *Fast Food Nation* (Nueva York, Harper Perennial, 2005), p. 140. < <

[152] Jeffrey Moussaieff Masson, *The Pig Who Sang to the Moon* (Nueva York, Vintage, 2005), p. 65. < <

[153] «He deseado agrupar a tus hijos como haría una gallina», San Mateo 23:27 (NIV). < <

[154] James Serpell, *In the Company of Animals* (Cambridge, Cambridge University Press, 2008), p. 5 <<

[155] Los expertos han señalado que en las antiguas pinturas de las cuevas predominan imágenes de animales. Por ejemplo: «El arte rupestre es esencialmente arte animal; ya se exprese en pinturas, grabados o esculturas, en grandes bloques o en trazos delicados, siempre, o casi siempre, se inspira en el mundo animal». Annette Laming-Emperaire, *Lascaux: Paintings and Engravings* (Baltimore, Penguin Books, 1959), p. 208. < <

[156] Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma* (Nueva York, Penguin, 2007), p. 320. < <

[157] Jacob Milgrom, *Leviticus 1-16*, Anchor Bible series (Nueva York, Doubleday, 1991). < <

[158] Jonathan Z. Smith, *Imagining Religion: From Babylon to Jonestown*, Chicago Studies in the History of Judaism (Chicago, University of Chicago Press, 1988), p. 59. < <

[159] Saul Lieberman, Greek *in Jewish Palestine: Hellenism in Jewish Palestine* (Nueva York, Jewish Theological Seminary of America, 1994), pp. 159-160. < <

[160] Elaine Scarry, *On Beauty und Being Just* (Princeton, NJ, Princeton University Press, 2001), p. 18. < <

[161] La observación de que una ética más antigua, en la que los intereses de animales y granjeros se sobrepusiesen, quedó obsoleta con la irrupción de las granjas industriales; es una premisa básica del trabajo filosófico y en defensa del bienestar animal del experto de filosofía Dr. Bernard Rollin. Estoy en deuda con él por esas reflexiones. < <

[162] D. D. Stull y M. I. Broadway, *Slaughterhouse Blues: The Meat und Poultry Industry in North America*, Case Studies on Contemporary Social Issues (Belmont, CA, Wadsworth Publishing, 2003), p. 34. <<

[163] Ibíd, pp. 70-71. < <

[164] Jeremy Rifkin, *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture* (Nueva York, Plume, 1993), p. 120. < <

[165] Stull y Broadway, *Slaughterhouse Blues*, p. 33; Rifldn, Beyond Beef, pp. 87-88. < <

[166] R. Pirog *et al.*, «Food, Fuel, and Freeways: An Iowa perspective of how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions», Leopold Centre for Sustainable Agriculture, Ames, Iowa, 2001, http://www.leopold.iastate.edu/pubs-and-papers/2001-06-food-fuel-freeways (consultado el 16 de julio de 2009). <<

[167] Stull y Broadway, *Slaughterhouse Blues*, p. 34. < <

[168] Schlosser, *Fast Food Nation*, p. 173; Steve Bjerklie, «The Era of Big Bird Is Here: The Eight-Pound Chicken Is Changing Processing and the Industry», *Business Journal for Meat und Poultry Processors*, 1 de enero de 2008, http://www.meatpoultry.com/Feature_Stories.asp?ArticleID=90548 (consultado el 15 de julio de 2009). <<

[169] *Blood, Sweat, and Fear: Worker's Rights in US Meat und Poultry Plants* (Nueva York, Human Rights Watch, 2004), pp. 33-38. <<

[170] Stull y Broadway, *Salughterhouse Blues*, p. 38; Steve Stiffler, *Chicken: The Dangerous Transformation of Americas Favorite Food* (New Haven, CT, Yale University Press, 2007), p. 34. < <

[171] La adición de vitaminas A y D a la comida para pollos permitió a las aves sobrevivir en condiciones de encierro que habrían evitado su crecimiento y desarrollo óseo adecuado. Jim Mason, *Animal Factories* (Nueva York, Three Rivers Press, 1990), p. 2. <<

[172] Stull y Broadway, *Slaughterhouse Blues*, p. 38. < <

[173] Historia del condado de Sussex, «Celia Steele 8K the Broiler Industry», sussexcountyde.gov, 2009, http://www.sussexcountyde.gov/history (consultado el 15 de julio de 2009). < <

[174] W. O. Wilson, «Housing» en *American Poultry History*: 1823-1973, editado por Oscar August Hanke *et al.*, (Madison, WI, American Poultry Historical Society, 1974), p. 218. < <

[175] Striffler, *Chicken*, p. 34. < <

[176] Lynette M. Ward, «Environmental Policies for a Sustainable Poultry Industry in Sussex County, Delaware», tesis doctoral, Política ambiental y energía, Universidad de Delaware, 2003, pp. 4 y 15, https://web.archive.org/web/20100622115125/http://northeast.manuremanagement.cornell.edu/docs/Ward_2003_Dissertation.pdf (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[177] P. A. Hamilton *et al.*, «Waterquality assessment of the Delmarva Peninsula», Informe número 03-40, http://pubs.er.usgs.gov/ usgspubs/ofr/ofr9340. Sobre el mismo tema, Ver Peter S. Goodman, «An Unsavory Byproduct: Runoff and Pollution», *Washington Post*, 1 de agosto de 1999, http://www.washingtonpost.com/wp-srv/local/daily/aug99/chicken1.htm (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[178] Mason, *Animal Factories*, p. 2. < <

[179] Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, pp. 52-54. < <

[180] Mason, *Animal Factories*, p. 2. < <

[181] Ibíd. < <

[182] George E. «Jim» Coleman, «One Man's Recollections over 50 Years», *Broiler Industry* (1976), p. 56. < <

[183] Mason, *Animal Factories*, p. 2. < <

[184] P. Smith y C. Daniel, *The Chicken Book* (Boston, Little Brown, 1975), pp. 270-272. < <

[185] William Boyd, «Making Meat: Science, Technology, and American Poultry Production», *Technology and Culture* 42 (octubre de 2001), pp. 636-637, citado en Striffler, Chicken, p. 46. < <

[186] Paul Aho, «Feather Sucess», Watt Poultry USA, febrero de 2002, http://www.wattnet.com/Archives/Docs/202wp30.pdf?CFID=28327&CFTOKEN=64015918 (consultado el 13 de julio de 2009). <<

[187] Jacques Derrida, *The Animal That Therefore I Am*, editado por MarieLouise Mallet, traducido por David Wills (Nueva York, Fordham Univsersity Press, 2008), pp. 25-26. < <

[188] Esta selección de citas sacadas de las publicaciones de la industria fue reunida en el innovador libro de Jim Mason sobre las granjas industriales, *Animal Factories*, p. 1. Las citas proceden (siguiendo el orden): *Farmer and Stockbreeder*, 30 de enero de 1962; J. Byrnes, «Raising Pigs by the Calendar at Maplewood Farm», *Hog Farm Management*, septiembre de 1976; «Farm Animals of the Future», *Agricultural Research*, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, abril de 1989. < <

[189] Scott Derks, ed., *The Value of a Dollar: 1860-1999*, millennium ed. (Lakeville, CT, Grey House Publishing, 1999), p. 280; Bureau of Labor Statistics, Average Price Data, US City Average, Milk, Fresh, Whole, Fortified per Gallon. < <

[190] Ver *supra*[>>]. <<

INFLUENCIA Y ANONADAMIENTO

[191] Calculado a partir de estadísticas del USDA por Noam Mohr. < <

[192] Michael Greger, «Hong Kong 1997», BirdFluBook.com, http://birdflubook.com/ a. php?id = 15 (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[193] Incluso una estimación a la baja de veinte millones de muertos convierte la pandemia de 1918 en la más letal de la historia. Y. Ghendon, «Introduction to pandemic influenza through history», *European Journal of Epidemiology* 10 (1994), pp. 451-453. En función de las estimaciones de fallecidos que se acepten, a la Segunda Guerra Mundial podrían achacársele más víctimas que a la pandemia de 1918 en términos absolutos, pero el conflicto duró seis años mientras que la pandemia se acabó en dos. < <

[194] I. M. Barry, «Viruses of Mass Destruction», *Fortune* 150, n. 9 (2004), pp. 74-76. < <

[195] NPAS Johnson y I. Mueller, «Updating the Accounts: Global mortality of the 1918-1920 “Spanish” influenza pandemic», *Bulletin of the History of Medicine 76* (2002), pp. 105-115. < <

[196] A. W. Crosby, *Epidemic in Peace*, 1918 (Westford, CT, Greenwood Press, 1976), p. 205. < <

[197] J. S. Nguyen-Van-Tam y A. W. Hampson, «The epidemiology and clinical impact of pandemic influenza», *Vaccine* 21 (2003), pp. 1762-1768, 1765, http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12686091 (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[198] L. Garrett, «The Next Pandemic? Probable cause», *Foreign Afiairs* 84, n. 4 (2005). < <

[199] Crosby, *Epidemic and Peace*, 1918, p. 60. < <

[200] Pete Davies, *The Devil's Flu* (Nueva York, Henry Holt, 2000), p. 86. <<

[201] Organización Mundial de la Salud, «World is ill-prepared for “inevitable” flu pandemic», Bulletin of the World Health Organization, 2004, http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2585962/ (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[202] M. S. Smolinksi *et al., Microbial Threats to Health: The Threat of Pandemic Influenza* (Washington DC, National Academic Press, 2005), p. 138. < <

[203] Predecir cómo afectará una pandemia a poblaciones humanas es especialmente difícil porque implica conocimientos de muchas disciplinas científicas (patología, epidemiología, sociología y veterinaria, entre otras) y también la predicción de interacciones complejas entre patógenos, nuevas herramientas tecnológicas (como sistemas de información geográfica, datos de sensores remotos y epidemiología molecular) y decisiones políticas tomadas por las autoridades mundiales (es decir, lo que decidan los líderes mundiales). «Report of the WHO/FAO7OIE joint consultation on emerging zoonotic diseases: in collaboration with the Health Council of the Netherlands», 3-5 de mayo de 2004, Ginebra, Suiza, p. 7. < <

[204] «Ten things you need to know about pandemic influenza», Organización Mundial de la Salud, 2005, http://apps.who.int/csr/disease/influenza/pandemic10things/en/ (consultado el 16 de julio de 2009). < <

[205] Ibíd. < <

[206] J. K. Taubenberger *et al.*, «Characterization of the 1918 influenza virus polymerase genes», *Nature 437*, n. 889 (2005); R. B. Belshie, «The origins of pandemic influenza — lessons from the 1918 virus», *New England Journal of Medicine* 353, n. 21 (2005), pp. 2209-2211. < <

[207] «Las investigaciones de Taubengerger y Reid han revelado un hecho provocador: la pandemia de gripe de 1918 no empezó en las mismas circunstancias que las de 1957 y 1968. Esos Virus tenían proteínas superficiales que saltaron directamente de las aves, emparejados con genes nucleares adaptados a los humanos. En cambio, en el virus de 1918, los genes superficiales eran de carácter mamífero. Aunque derivados originalmente de un ave, los primeros habían pasado años adaptándose a la vida en mamíferos, ya fueran cerdos o humanos». Madeline Drexler, *Secret Agents* (Nueva York, Penguin, 2003), p. 189. <<

[208] Ibíd, p. 173. <<

[209] Ibíd, pp. 170-171. < <

[210] Ibíd, p. 170. <<

[211] Ibíd, p. 171. <<

[212] Ibíd. < <

[213] Joseph LaDou, Current Occupational and Environmental Medicine (Nueva York, McGraw-Hill Professional, 2006), pp. 263-264; R. A. M. Fouchier, «Characterization of a novel influenza A Virus hemagglutinin subtype (HI6) obtained from balck-headed gulls», *Journal of Virology* 79, n. 5 (2005), pp. 2814-2822; Drexler, *Secret Agents*, p. 171. <<

[214] Drexler, *Secret Agents*, p. 171. < <

[215] Ibíd, p. 172. <<

[216] David S. Goodsell, «Hemagglutinin», RCSB Protein Data Bank, abril de 2006, http://www.rcsb.org/pdb/101/motm.do?momID=76 (consultado el 16 de julio de 2009). <<

[217] Terrence o'Keefe y Gray Thorton, «Housing Expansion Plans», Walt Poultry Industry USA, junio de 2006, p. 30. < <

[218] Ibíd. < <

[219] «About the Industry: Animal Welfare: Physical Well-Being of Chickens», National Chicken Council, 2007, http://www.nationalchickencouncil.com/aboutIndustry/detail.cfm?id=11 (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[220] S. Boersma, «Managing Rapid Growth Rate in Broilers», World Poultry 17, n. 8 (2001), p. 20, http://www.worldpoultry.net/Breeders/General/2001/8/Managing-rapid-growth-rate-in-broilers-WP006226W/ (consultado el 8 de julio de 2009). < <

[221] Un informe regional de la World's Poultry Science Association afirma que «uno de los principales factores responsables [de los problemas de extremidades en pollos convencionales criados según sistemas de producción convencional] es su alta tasa de crecimiento en altura». G. S. Santotra *et al.*, «Monitoring Leg Problems in Broilers: A survey of commercial broiler production in Denmark», World's Poultry Science Journal, p. 57 (2001). < <

[222] «Flip-over Disease: Introduction», The Merk Veterinary Manual (Whitehouse Station, N], Merck, 2008), http://www.merckvetmanual.com/mvm/index.jsp?cfile=htm/bc/202500.htm (consultado el 28 de junio de 2009). <<

[223] M. H. Maxwell y G. W. Robertson, «World broiler ascites survey 1996», Poultry Int. (abril de 1997), citado en «Ascites», Gobierno de Alberta, 15 de julio de 2008, http://www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/pou3546 (consultado el 28 de junio de 2009). <<

[224] Santotra *et al.*, «Monitoring Leg Problems in Broilers». < <

[225] Citando estudios publicados en *Veterinary Record*, una publicación reciente del HSUS afirma: «La investigación sugiere de manera convincente que las aves [que tienen problemas para caminar] sufren dolor». HSUS, «An HSUS Report: The Welfare of Animals in the Chicken Industry», p. 2, www.humanesociety.org/assets/pdfs/farm/welfare_broiler.pdf < <

[226] T. G. Knowles *et al.*, «Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention», PLOSONE (2008), http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0001545
S. C. Kestin *et al.*, «Prevalence of leg weakness in broiler chickens and its relationship with genotype», Veterinary Record 131 (1992), pp. 190-194. <<

[227] I. Duncan, «Welfare Problems of Poultry», in The Well-Being of Farm Animals: Challenges and Solutions, editado por G. I. Benson y B. E. Rollin. (Ames, IA: Blackwell Publishing, 2004), p. 310; Christine Woodside, *Living on an Acre: A Practical Guide to the Self-Reliant Life* (Guilford, CT, Lyons Press, 2003), p. 234. <<

[228] I. Duncan, «Welfare problems of meat-type chickens», Farmed Animal WellBeing Conference, University of California-Davis, 28-29 de junio de 2001, http://www.upc-online.org/fall2001/well-being_conference_review.html (consultado el 12 de agosto de 2009). < <

[229] «39-day blog following the life of a factory farmed chicken», Compassion in World Farming, http://www.chickenout.tv/about-campaign/39-day-blog.html ; G. T. Tabler, I. L. Berry y A. M. Mendenhall, «Mortality Patterns Associated with Commercial Broiler Production», *Avian Advice* (Universidad de Arkansas) 6, n. 1 , primavera (2004), pp. 1-3. < <

[230] Jim Mason, *Animal Factories* (Nueva York, Three Rivers Press, 1990), p. 29. <<

[231] «Nationwide Young Chicken Microbiological Baseline Data Collection Program», Food Safety and Inspection Service, noviembre de 1999 — octubre de 2000, http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/data-collection-and-reports/microbiology/baseline/baseline (consultado el 17 de julio de 2009); Nichols Fox, «Safe Food? Not Yet», *New York Times*, 30 de enero de 1997, http://www.nytimes.com/1997/01/30/opinion/safe-food-not-yet.html?pagewanted=print (consultado el 16 de agosto de 2009); K. L. Kotula y Y. Pandya, «Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding», Journal of Food Protection 58, n. 12 (1995), pp. 1326-1329, http://www.ingentaconnect.com/content/iafp/jfp/1995/00000058/00000012/art00007 (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[232] C. Zhao *et al.*, «Prevalence of Campylobacter spp. , Escherichia coli, and Salmonella Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington DC, Area», Applied and Environmental Microbiology 67, n. 12 (diciembre 2001), pp. 5431-5436, http://aem.asm.org/content/67/12/5431.full (consultado el 16 de agosto de 2009); R. B. Kegode *et al.*, «Occurrence of *Campylobacter* species, Salmonella species, and generic Escherichia coli in meat products from retail outlets in the Fargo metropolitan area», *Journal of Food Safety* 28, n. 1 (2008), pp. 111-125, https://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?seq_no_115=196570 (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[233] S. Russell *et al.*, «Zero tolerance for Salmonella raises questions», WattPoultrycom, 2009, http://www.wattagnet.com/Zero_tolerance_for_salmonella_raises_questions.html (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[234] Kotula y Pandya, «Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding», pp. 1326-1329. < <

[235] «Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria», *Consumer Reports*, enero de 2007, http://www.usapeec.org/p_documents/newsandinfo_050612111938.pdf (consultado el 8 de julio de 2009). < <

[236] Marian Burros, «Health Concerns Mounting over Bacteria in Chickens», New York Times, 20 de octubre de 1997, http://www.nytimes.com/1997/10/20/us/health-concerns-mounting-over-bacteria-in-chickens.html (consultado el 17 de julio de 2009). Ver también: Alan R. Sams, *Poultry Meat Processing* (Florence, KY, CRC Press, 2001), p. 143, http:// books.google.com/books?id = UCjhDRSP13wC8tpg = PP 1&dq = Poultry + Meat + Processing&ei = ag9hSprSFYrgkw SV8Om9Dg (consultado el 17 de julio de 2009); Kotula y Pandya, «Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding», pp. 1326-1329; Zhao *et al.*, «Prevalence of *Campylobacter* spp., *Escherichia coli*, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington DC Area», pp. 5431-5436; I. C. Buzby *et al.*, «Bacterial Foodborne Disease: Medical Costs and Productivity Losses», *Agricultural Economics Report*, n. AER741 (agosto de 1996), p. 3, http://www.ers.usda.gov/Publications/AER741/ (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[237] G. C. Mead, *Food Safety Control* in the Poultry Industry (Florence, KY, CRC Press, 2005), p. 322; Sams, *Poultry Meat Processing*, pp. 143 y 150. < <

[238] «Buying This Chicken? You could pay up to 81.70 for broth», ConsumerReports.org, junio de 2008, https://web.archive.org/web/20100326031219/http://www.consumerreports.org/cro/food/news/2008/06/poultry-companies-adding-broth-to-products/overview/enhanced-poultry-ov.htm (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[239] » Ibíd. < <

[240] *Blood, Sweat and Fear: Workers' Rights in US Meat und Poultry Plants* (Nueva York, Human Rights Watch, 2004), p. 108, nota al pie 298. < <

[241] Ibíd., páginas 78-101. < <

[242] Ibíd., p. 2. <<

[243] T. G. Knowles. «Handling and Transport of Spent Hens», *World's Poultry Science Journal* 50 (1994), pp. 60-61. < <

[244] Existe cierto debate sobre si las aves están insensibles o conscientes tras ser inmovilizadas. Al menos un gran porcentaje está inmovilizado pero consciente. Para la revisión de literaratura sobre el tema, ver: S. Shields y M. Raj, «An HSUS Report: The Welfare of Birds at Slaughter», 3 de octubre de 2008, http://www.humanesociety.org/issues/slaughter/research/welfare_birds_slaughter.html (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[245] Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumune Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY, Prometheus Books, 2006), p. 166. También: E. W. Craig y D. L. Fletchere, «Processing and Products: A Comparison of High Current and Low Voltage Electrical Stunning Systems on Broiler Breast Rigor Development and Meat Quality», *Poultry Science 76*, n. 8 (1997), pp. 1178-1179, http://poultsci.highwire.org/cgi/content/abstract/76/8/1178 (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[246] Daniel Zwerdling, «A View to a Kill», *Gourmet*, junio de 2007, p. 96, http://www.gourmet.com/magazine/2000s/2007/06/aviewtoakill (consultado el 26 de junio de 2009). < <

[247] La petición de la Ley de Libertad de Información indica que tres millones de pollos fueron escaldados vivos en 1993, de los siete mil millones de aves sacrificadas. Extrapolando las cifras de hoy, que nos hablan de nueve mil millones de aves sacrificadas, podemos deducir que al menos 3,85 millones de aves mueren escaldadas vivas actualmente. Freedom of Information Act #94-363, Poultry Slaughtered, Condemned, and Cadavers, 6/30/94, cited in «Poultry Slaughter: The Need for Legislation», United Poultry Concerns, http://www.upc-online.org/slaughter/report.html (consultado el 12 de agosto de 2009). <<

[248] K. A. Liljebjelke et aL, «Scald tank water and foam as sources of Salmonella contamination for poultry carcasses during early processing», Poultry Science Association Meeting, 2009, http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ_NO_115=238456 (consultado el 11 de julio de 2009). Para más datos Ver Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 166. <<

[249] Caroline Smith DeWaal, «Playing Chicken: The Human Cost of Inadequate Regulation of the Poultry Industry», Center for Science in the Public Interest (CSPI), 1996, http://www.cspinet.org/reports/polt.html (consultado el 11 de julio de 2009). <<

[250] Ibíd. < <

[251] Moira Herbst, «Beefs About Poultry Inspections: The USDA wants to change how it inspects poultry, focusing on microbial testing. Critics say the move could pose serious public health risks», *Business Week*, 6 de febrero de 2008, http://www.businessweek.com/stories/2008-02-06/beefs-about-poultry-inspectionsbusinessweek-business-news-stock-market-and-financial-advice (consultado el 11 de julio de 2009); Report to Congressional Requesters, «Food Safety — Risk-Based Inspections and Microbial Monitoring Needed for Meat and Poultry», Meat and Poultry Inspection, mayo de 1994, http://www.gao.gov/assets/220/219682.pdf (consultado el 11 de julio de 2009). <<

[252] Scott Bronstein, «A Journal-Constitution Special Report — Chicken: How Safe? First of Two Parts», *Atlanta Journal-Constitution*, 26 de mayo de 1991. < <

[253] R. Behar y M. Kramer, «Something Smells Foul», *Time*, 17 de octubre de 1994, http://content.time.com/time/magazine/article/0,9171,981629,00.html (consultado el 6 de julio de 2009). < <

[254] Smith De Waal, «Playing Chicken». Ver también Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 168. < <

[255] Russell *et al.*, «Zero tolerance for Salmonella raises questions». <<

[256] Behar and Kramer, «Something Smells Foul». < <

[257] Ibíd. < <

[258] Ibíd. < <

[259] «USDA Rule on Retained Water in Meat and Poultry», Food Safety and Inspection Service, abril de 2001, http://www.fsis.usda.gov/oa/background/waterretention.htm . Ver también: Behar y Kramer, «Something Smells Foul». <<

[260] «Retained Water in Raw Meat and Poultry Products; Poultry Chilling Requirements», *Federal Register* 66 n. 6 (9 de enero de 2001), http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/97054F.html (consultado el 21 de julio de 2009). < <

[261] Ibíd. < <

[262] L. L. Young y D. P. Smith, «Moisture retention by water — and air-chilled chicken broilers during processing and cutup operations», *Poultry Science* 83, n. 1 (2004), pp. 119-122, http://ps.fass.org/cgi/content/abstract/83/1/119 (consultado el 21 de julio de 2009); «Water in Meat and Poultry», Food Safety and Inspection Service, 6 de agosto de 2007, http://www.fsis.usda.gov/Factsheets/Water_in_Meats/index.asp (consultado el 21 de julio de 2009); «Title 9 — Animals and Animal Products», U.S. Government Printing Office, 1 de enero de 2003, http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2003-title9-vol2/xml/CFR-2003-title9-vol2-sec424-21.xml (consultado el 21 de julio de 2009). <<

[263] Behar y Kramer, «Something Smells Foul». < <

[264] Dichas estimaciones se basan en el número de pollos sacrificados anualmente según las estadísticas más recientes de la FAO, disponibles en http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569 . <<

[265] W. Boyd y M. Watts, «Agro-Industrial Iust-in-Time: The Chicken Industry and Postwar American Capitalism», en *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, editado por D. Goodman y M. Watts (Londres, Routledge, 1997), pp. 192-193. <<

[266] Agricultural Statistics Board, «Poultry slaughter: 2008 annual summary», Table: Poultry Slaughtered: Number, Live Weight, and Average Live Weight by Type, United States, 2008 and 2007 Total (continued), p. 2, U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service, febrero de 2009, http://usda01.library.cornell.edu/usda/nass/PoulSlauSu//2000s/2009/PoulSlauSu-02-25-2009.pdf (consultado el 9 de julio de 2009). <<

[267] Douglas Harper, Online Etymological Dictionary, noviembre de 2001, http://www.etymonline.com/index.php?search=influenzA&searchmode=none (consultado el 9 de septiembre de 2009); *Oxford English Dictionary*, entrada de «influenza». <<

[268] Según la FAO, se estima que la mitad de la población mundial de cerdos, 1,2 mil millones de cerdos (los datos pueden encontrarse en http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspX?PageID=569#ancor), Viven en condiciones de confinamiento intensivo. FAO, «Livestock Policy Brief 01: Responding to the 'Livestock Revolution'» ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0260e/a0260e00.pdf (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[269] La enfermedad zoonótica se define como «cualquier enfermedad y/o infección que se transmite de forma natural de los animales Vertebrados al hombre» según la Pan American Health Organisation, *Zoonoses and Communicable Diseases Common to Man and Animals*, como se cita en «Zoonoses and Veterinary Public Health (VPH)», Organización Mundial de la Salud, http://www.who.int/zoonoses/en/ (consultado el 8 de julio de 2009). <<

[270] Buzby *et al.*, «Bacterial Foodborne Disease», p. 3. < <

[271] Gardiner Harris, «Poultry Is No. 1 Source of Outbreaks, Report Says», *New York Times*, 11 de junio de 2009, http://www.nytimes.com/2009/06/12/health/research/12cdc.html?_r=0 (consultado el 21 de julio de 2009). <<

[272] «Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria», p. 21. < <

[273] «Preliminary Foodnet Data on the Incidence of Foodborne Illnesses — Selected Sites, United States, 2001», Centers for Disease Control, MMWR 51, n. 15 (19 de abril de 2002), pp. 325-329, http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5115a3.htm (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[274] La cifra procede del Animal Health Institute, descrito por el *New York Times* como «un grupo comercial de Wahington que representa a 31 fabricantes de medicamentos veterinarios». Denise Grady, «Scientists See Higher Use of Antibiotics on Farms», *New York Times*, 8 de enero de 2001, http://www.nytimes.com/2001/01/08/us/scientists-see-higher-use-of-antibiotics-on-farms.html (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[275] «Hogging It! Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock», Union of Concerned Scientists, 7 de abril de 2004, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/our-failing-food-system/industrial-agriculture/hogging-it-estimates-of.html (consultado el 21 de julio de 2009). <<

[276] Ibíd. < <

[277] Marian Burros. < <

[278] «Poultry Industry Quietly Cuts Back on Antibiotic Use», *New York Times*, 10 de febrero de 2002, http://www.nytimes.com/2002/02/10/us/poultry-industry-quietly-cuts-back-on-antibiotic-use.html?pagewanted=all&src=pm (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[279] K. Smith *et al.*, «Quinolone-Resistant *Campylobacter jejuni* Infections in Minnesota, 1992-1998», *New England Journal of Medicine* 340, n. 20 (1999), p. 1525, http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10332013 (consultado el 10 de julio de 2009). < <

[280] Humane Society of the United States, «An HSUS Report: Human Health Implications of Non-Therapeutic Antibiotic Use in Animal Agriculture», *Farm Animal Welfare*, http://www.humanesociety.org/assets/pdfs/farm/HSUS-Human-Health-Report-on-Antibiotics-in-Animal-Agriculture.pdf (consultado el 14 de septiembre de 2009). < <

[281] «Low-Level Use of Antibiotics in Livestock and Poultry», FMI Backgrounder, Food Marketing Institute, http://www.fmi.org/docs/media-backgrounder/antibiotics.pdf?sfvrsn=2 (consultado el 5 de agosto de 2009). <<

[282] «An HSUS Report: Human Health Implications of Non-Therapeutic Antibiotic Use in Animal Agriculture». Para una interpretación anterior de los datos del CDC Ver también el siguiente artículo: «Infections in the United States», *New England Journal of Medicine* 338 (1998), pp. 1333-1338, http://www.cdc.gov/enterics/publications/135-k_glynnMDR_salmoNEJM1998.pdf < <

[283] A. D. Anderson *et al.*, «Public Health Consequences of Use of Antimicrobial Agents in Food Animals in the United States», *Microbial Drug Resistance* 9, n. 4 (2003), http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15000744 < <

[284] Ibíd. < <

[285] *Report of the OMS, FAO, OIE]oint Consultation on Emerging Zoonotic Diseases: In collaboration with the Health Council of the Neatherlands*, OMS, Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Organization for Animal Health, Ginebra, Suiza, 3-5 de mayo de 2004, http://whqlibdoc.who.int/hq/2004/WHO_CDS_CPE_ZFK_2004.9.pdf (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[286] Ibíd. < <

[287] Ibíd. < <

[288] «Global Risks of Infectious Animal Diseases», Issue Paper, Council for Agricultural Science and Technology (CAST), n. 28, 2005, p. 6, http://www.cast-science.org/publications/?global_risks_of_infectious_animal_diseases&show=product&productID=290 (consultado el 9 de julio de 2009). <<

[289] Michael Greger, *Bird Flu* (Herndon, VA, Lantern Books, 2006), páginas 183-213. < <

[290] «Global Risks of Infectious Animal Diseases», p. 6. <<

[291] V. Trifonov *et al.*, «The origin of the recent swine influenza A(H1N1) virus infecting humans», *Eurosarveillance* 14, n. 17 (2009), http:// wwweurosurveillanceorg/images/dynamic/EE/V 1 4N1 7/ art19193.pdf (consultado el 16 de julio de 2009). Ver también Debora MacKenzie, «Swine Flu: The Predictable Pandemic?», *New Scientist*, 2706 (29 de abril de 2009), http://www.newscientist.com/ article/mg20227063.800-swine-flu-the-predictable-pandemic.html (consultado el 10 de julio de 2009). <<

[292] «Leading Causes of Death», Centers for Disease Control and Prevention, http://www.cdc.gov/nchs/FASTATS/lcod.htm (consultado el 16 de agosto de 2009). < <

[293] «ADA: Who We Are, What We Do», *American Dietetic Association*, 2009, http://www.eatright.org/Media/content.aspx?id=6442467510 (consultado el 6 de julio de 2009). <<

[294] «Vegetarian Diets», American Dietetic Association 109, n. 7 (julio de 2009), pp. 1266-1282, http://www.eatright.org/About/Content.aspx?id=8357 (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[295] Ibíd. < <

[296] Ibíd. < <

[297] «The Protein Myth», Physicians Committee for Responsible Medicine, http:// www.pcrm.org/health/Veginfo/Vsk/ protein_myth.html (consultado el 16 de julio de 2009). Y de un experto en nutrición deportiva: «Debería evitarse un exceso de proteínas porque puede resultar perjudicial para el funcionamiento fisiológico normal y, por tanto, para la salud…. Del mismo modo se ha demostrado que una crisis por exceso y excreción de proteínas aumenta la pérdida de calcio por la orina. Las mujeres que ya son propensas a problemas óseos (es decir, a la osteoporosis) debido a una menor densidad ósea podrían arriesgar la salud de sus huesos si consumen una dieta demasiado alta en proteínas. Ciertas dietas muy proteicas también pueden aumentar el riesgo de enfermedades coronarias… Finalmente, un exceso de ingesta de proteínas se asocia generalmente con un posible mal funcionamiento del riñón». I. R. Berning and S. N. Steen, *Nutrition for Sport and Exercise*, 2. Ed. (Sudbury, MA, Iones & Bartlett, 2005), p. 55. < <

[298] «Vegetarian Diets», pp. 1266-1282. < <

[299] «LCWK9. Deaths, percent of total deaths, and death rates for the 15 leading causes of death: United States and each state, 2006», Centers for Disease Control and Prevention, http://www.cdc.gov/nchs/data/dvs/LCWK9_2006.pdf (consultado el 16 de agosto de 2009). <<

[300] Ibíd. < <

[301] «About Us», Dairy Management Inc., 2009, http://wwwdairycheckofficom/ DairyCheckoff/AboutUs/About-Us (consultado el 16 de julio de 2009); «About Us», National Dairy Council, 2009, http://www.nationaldairycouncil.org/nationaldairycouncil/aboutus (consultado el 16 de julio de 2009). <<

[302] Por ejemplo, el National Dairy Council (NDC) ha dirigido sus productos lácteos de manera especial a los afroamericanos, un 70 por ciento de los cuales son intolerantes a la lactosa. «Support Grows for PCRM's Challenge to Dietary Guidelines Bias», *PCRM Magazine*, 1999, http://www.pcrm.org/magazine/GM99Summer/GM99Summer9.html (consultado el 16 de julio de 2009). <<

[303] P. Imperato y G. Mitchell, *Acceptable Risks* (Nueva York, Viking, 1985), p. 65; John Robbins, *Diet for a New America* (Tiburon, CA, H]. Kramer Publishing, 1998), pp. 237-238. < <

[304] Sobre los inicios de la ADA, ver: «American Dietetic Association», National Health Information Center, 7 de febrero de 2007, http://wwwhealthfinder.gov/orgs/hrl846.htm (consultado el 16 de julio de 2009). Para las tareas del USDA, ver: Marion Nestle, Food Politics: *How the Food Industry Influences Nutrition, and Health* (Berkeley, University of California Press, 2007), pp. 33-34. <<

[305] «The Surgeon General's Report on Nutrition and Health 1988», editado por Marion Nestle, Office of the Surgeon General and United States Department of Health and Human Services Nutrition Policy Board (United States Public Health Service,1988), http://profiles.nlm.nih.gov/NN/B/C/Q/G/ (consultado el 8 de julio de 2009). < <

[306] Nestle, *Food Politics*, p. 361. < <

[307] Ibíd., xiii. < <

[308] Marion Nestle, *What to Eat* (Nueva York, North Point Press, 2007), p. 73. < <

[309] Ibíd., p. 74. < <

[310] «Las presiones de empresas alimentarias han llevado a agentes del gobierno y a profesionales de la nutrición a dar pautas dietéticas con lácteos que disfrazan los mensajes de *come menos* con eufemismos. Su auténtico significado puede detectarse sólo a través de una atenta lectura, interpretación y análisis». Nestle, *Food Politics*, p. 67. < <

[311] Erik Marcus, *Meat Market: Animals, Ethics, and Money* (Cupertino, CA, Brio Press, 2005), p. 100. < <

[312] Ibíd. < <

[313] Economic Research Service, USDA, «Recent Trends in Poultry Supply and Demand», en *India's Poaltry Sector: Development and Prospects/WRS-04-03*, http://www.ers.usda.gov/publications/wrs-international-agriculture-and-trade-outlook/wrs0403.aspx (consultado el 12 de agosto de 2009). <<

[314] Cálculo basado en estadísticas del USDA, U.S. Census Bureau, y de las estadísticas de la FAO. Gracias a Noam Mohr por su ayuda en este punto. <<

RODAJAS DE PARAÍSO, TROZOS DE MIERDA

[315] Ver *supra* <<

[316] Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY, Prometheus Books, 2006), p. 189. <<

[317] Ibíd., p. 196. < <

[318] Según los estándares que la industria comunica a través del American Meat Institute, un 80 por ciento de acierto al dejar a los animales inconscientes al primer intento se considera una baja tasa de éxito. Sin embargo, Mario citó esa cifra sin pensar y no explicó cómo llegaba hasta ella. Es posible que si esa tasa de éxito se midiera usando, por ejemplo, los procedimientos estandarizados desarrollados por Temple Grandin, la cifra pudiera variar mucho. <<

[319] L. R. Walker, *Ecosystems of Disturbed Ground* (Nueva York, Elsevier Science, 1999), p. 442. < <

[320] «Family Suidae; hogs and pigs», Museo de Zoología de la Universidad de Michigan, 2008, http://animaldiversitynummz.umich.edu/site/accounts/information/Suidae.html (consultado el 17 de julio de 2009). < <

[321] Departamento de Agricultura de EE.UU., «Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States», octubre de 2007, http://www.aphis.usda.gov/vs/ceah/ncahs/nahms/swine/swine2006/Swine2006_PartI.pdf (consultado el 17 de agosto de 2009). < <

[322] Madonna Benjamin, «Pig Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig», *Advances in Pork Production*, 2005, http://www.afac.ab.ca/careinfo/transport/articles/05benjamin.pdf (consultado el 26 de julio de 2009); E. A. Pajor *et al.*, «The Effect of Selection for Lean Growth on Swine Behavior and Welfare», Purdue University Swine Day, 2000, www.ansc.purdue.edu/swine/swineday/sday0O/1.pdf (consultado el 12 de julio de 2009); Temple Grandin, «Solving livestock handling problems», *Veterinary Medicine*, octubre de 1994, pp. 989-998, http://www.grandin.com/references/solv.lvstk.probs.html (consultado el 26 de julio de 2009).
<<

[323] Steve W. Martinez y Kelly Zering, «Pork Quality and the Role of Market Organization/AER-835», Economic Research Service/USDA, noviembre de 2004, http://www.ers.usda.gov/Publications/aer835/aer835c.pdf (consultado el 17 de agosto de 2009). <<

[324] Nathanael Johnson, «The Making of the Modern Pig», Harper's Magazine, mayo de 2006, http://www.harpers.org/archive/2006/05/O08103O (consultado el 26 de julio de 2009). <<

[325] Martinez y Zering, «Pork Quality and the Role of Market Organization/AER-835». La estimación de la American Meat Science Association de que un 15 por ciento de la carne de cerdo estaba afectada de PSE quedó en entredicho por un estudio posterior que indicaba que gran parte de ese 15 por ciento era en realidad carne que estaba sólo pálida, sólo blanda o sólo aguada. La estimación señala que sólo un 3 por ciento de la carne de cerdo tiene las tres características negativas. American Meat Science *Association, Proceedings of the 59th Reciprocal Meat Conference*, 18-21 de junio de 2006, p. 35, http://www.meatscience.org/Pubs/rmcarchv/2006/presentations/2006_Proceedings.pdf (consultado el 17 de agosto de 2009). < <

[326] Temple Grandin, «The Welfare of Pigs During Transport and Slaughter», Departamento de Ciencias Animales, Universidad Estatal de Colorado, http://www.grandin.com/references/pig.Welfare.during.transport.slaughter.html (consultado el 16 de junio de 2009). <<

[327] Aunque los cerdos sufren infartos durante el transporte es mucho más común lo que la industria ha dado en llamar el «síndrome del cerdo fatigado», el término acuñado por la industria que describe a cerdos «que se quedan quietos, que presentan heridas, traumatismos o enfermedades evidentes, y se niegan a andar». Benjamin, «Píg Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig». < <

[328] Fern Shen, «Maryland Hog Farm Causing Quite a Stink», *Washington Post*, 23 de mayo de 1999; Ronald L. Plain, «Trends in U.S. Swine Industry», U.S. Meat Export Federation Conference, 24 de septiembre de 1997. < <

[329] «Statistical Highlights of US Agriculture 1995-1996», USDA-NASS 9, http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical_Highlights/index.asp (consultado el 28 de julio de 2009); "Statistical Highlights of US Agriculture 2002-2003», USDA-NASS 35, http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical_Highlights/2003/contentl.htm (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[330] Leland Swenson, presidente, Sindicato Nacional de Granjeros, testimonio ante el Comité Judicial, 12 de septiembre de 2000. < <

[331] C. Dimitri *et al.*, «The 20th Century Transformation of U.S. Agriculture and Farm Policy», USDA Economic Research Service, junio de 2005, http://www.ers.usda.gov/publications/eib3/eib3.htm (consultado el 15 de julio de 2009). < <

[332] Matthew Scully, *Dominion: The Power of Man, the Sufiering of Animals, and the Call to Mercy* (Nueva York, St. Martin's Griffin, 2003), p. 29. < <

[333] «About Us», USDA, Cooperative State Research, Education, and Extension Service, 9 de junio de 2009, http://www.csrees.usda.gov/qlinks/extension.html (consultado el 15 de julio de 2009). < <

[334] P. Gunderson *et al.*, «The Epidemiology of Suicide Among Farm Residents or Workers in Five North-Central States, 1980», *American Journal of Preventive Medicine* 9 (mayo de 1993), pp. 26-32. < <

[335] Ver *supra*[>>]. <<

[336] Diane Halverson, «Chipotle Mexican Grill Takes Humane Standards to the Mass Marketplace», *Animal Welfare Institute Quarterly*, primavera de 2003, http://www.awionline.org/ht/d/ContentDetails/id/11861/pid/2514 (consultado el 17 de agosto de 2009). <<

[337] Danielle Nierenberg, “Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry», Worldwatch Paper #171, Worldwatch Institute, agosto de 2005, p. 38, http://www.worldwatch.org/node/819 (consultado el 27 de julio de 2009); Danielle Nierenberg, “Factory Farming in the Developing World: In some critical respects this is not progress at all», Worldwatch Institute, mayo de 2003, http://www.worldwatch.org/epublish/1/v16n3 . < <

[338] Johnson, «The Making of the Modern Pig». < <

[339] Correspondencia personal con el director de la división porcina de Niman Ranch, Paul Willis, 27 de julio de 2009. < <

[340] Wendell Berry, “The Idea of a Local Economy», *Orion*, invierno de 2001, http://www.organicconsumers.org/btc/berry.cfm (consultado el 17 de agosto de 2009). <<

[341] El noventa por ciento de los lechones Varones son castrados. «The Use of Drugs in Food Animals: Benefits and Risks», National Academy of Sciences, 1999. <<

[342] Se calcula que un 80 por ciento de los cerdos criados en granjas industriales sufren la amputación del rabo. Ibíd. < <

[343] Dr. Allen Harper, «Piglet Processing and Swine Welfare», Virginia Tech Tidewater AREC, mayo de 2009, http://pubs.ext.vt.edu/neWs/livestock/2009/05/aps20090513.html (consultado el 17 de julio de 2009); Timothy Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», *The Well-Being of Farm Animals*, editado por G. I. Benson y B. E. Rollin (Ames, IA, Blackwell publishing, 2004), p. 251. <<

[344] La propia industria admite que las agresiones son un problema común. Por ejemplo, el National Pork Producers Council y la National Pork Board han afirmado: «Cuando los cerdos entran en estrecho contacto unos con otros, a veces pueden intentar mordisquear a sus compañeros de corral, sobre todo en la cola. Una vez que ha salido sangre de una cola, los mordiscos se incrementan llegando a Veces al canibalismo del cerdo agredido». Swine Care *Handbook*, publicado por el National Pork Producers Council en colaboración con la National Pork Board, 1996, http://sanangelotamu.edu/dedl/swine/swinecan.htm (consultado el 15 de julio de 2009). Ver también: *Swine Care Handbook*, publicado por el National Pork Producers Council en colaboración con la National Pork Board, 2003, pp. 9-10; «Savaging of Piglets (Cannibalism)», ThePigSite.com, http://www.thepigsite.com/pighealth/article/260/savaging-of-piglets-cannibalism (consultado el 27 de julio de 2009); I. McGlone y W. G. Pond, *Pig Production* (Florence, KY: Delmar Cengage Learning, 2002), pp. 301-304; I. I. McGlone *et al.*, «Cannibalism in Growing Pigs: Effects of Tail Docking and Housing System on Behavior, Performance and Immune Function», Universidad Técnica de Texas, http://www.depts.ttu.edu/liru_afs/PDF/CANNIBALISMINGROWINGPIGS.pdf (consultado el 27 de julio de 2009); K. W. F. Jericho y T. L. Church, «Cannibalism in Pigs», vCanadian Veterinary Journal 13, n. 7 (julio de 1972). <<

[345] Departamento de Agricultura de Estados Unidos, «Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States». < <

[346] RSPCA, «Improvements in Farm Animal Welfare: The USA», 2007, http://www.wspausa.org/download/44_improvements_in_farm_animalwelfare.pdf (consultado el 27 de julio de 2009). < <

[347] Visitar FarmForward.com para más detalles de cómo encontrar productos animales no procedentes de granjas industriales. < <

[348] Wendell Berry, *The Art of the Commonplace*, editado por Norman Wirzba (Berkeley, CA, Counterpoint, 2003), p. 250. < <

[349] «CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations», Union of Concerned Scientists, 2008, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/science_and_impacts/impacts_industrial_agriculture/cafos-uncovered.html (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[350] USDA, Economic Research Service, «Manure Use for Fertilizer and Energy: Report to Congress», junio de 2009, http://www.ers.usda.gov/publications/ap-administrative-publication/ap-037.aspx (consultado el 17 de agosto de 2009). < <

[351] «Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern», U.S. Government Accountability Office, 2008, http://www.gao.gov/new.items/d08944.pdf (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[352] Pew Commission on Industrial Farm Animal Production, «Environment», http://www.ncifap.org/issues/environment/ (consultado el 17 de agosto de 2009). < <

[353] El USDA cita un informe realizado por el Minority Staff del Comité de Agricultura, Nutrición y Silvicultura del Senado de Estados Unidos solicitado por el senador Tom Harkin (D-IA), que estima que el ganado de Estados Unidos produce 1,37 mil millones de toneladas de residuos sólidos al año. Si lo dividimos por el número de segundos que tiene un año obtenemos casi 40.000 kilos de residuos por segundo. Ibíd. < <

[354] Esto lo calculó John P. Chastain, ingeniero agrícola de la Universidad de Minnesota, basándose en datos de la Agencia de Protección Ambiental de Illinois, en 1991. University of Minnesota Extension, Biosystems and Agricultural Engineering, *Engineering Notes*, invierno de 1995, http://www.bbe.umn.edu/extens/ennotes/enwin95/manure.html (consultado el 16 de junio de 2009). <<

[355] «Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern». < <

[356] Smithfield, 2008 Annual Report, p. 15, http://investors.smithfieldfoods.com/annuals.cfm (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[357] «Animal Waste Disposal Issues», U.S. Environmental Protection Agency, 22 de mayo de 2009, http://www.epa.gov/oig/reports/1997/hogchpl.htm (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[358] Según un estudio de David Pimentel, que cita las cifras dadas por el USDA en 2004, cada cerdo produce 1230 kg de residuos al año. Por tanto los 31 millones de cerdos de Smithfield produjeron alrededor de más de 38 mil millones de kg de residuos en 2008. Si la población estimada en Estados Unidos es de 299 millones, eso significa que cada norteamericano produce más de cien kilos de mierda. D. Pimentel *et al.*, «Reducing Energy Inputs in the US Food System», *Human Ecology* 36, n. 4 (2008), pp. 459-471. < <

[359] Calculado en base al censo de Estados Unidos de 2008 y «Animal Waste Disposal Issues». < <

[360] Jeff Tietz, «Boss Hog», *Rolling Stone*, 8 de julio de 2008, http://www.rollingstone.com/news/story/21727641/boss_hog/ (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[361] Francis Thicke, «CAFOs crate toxic waste byproducts», Ottumwa.com, 23 de marzo de 2009, http://www.ottumwa.com/archivesearch/local_story_O82235355.html (consultado el 27 de julio de 2009). < <

[362] Tietz, «Boss Hog». < <

[363] Jennifer Lee, «Neighbors of Vast Hog Farms Say Foul Air Endangers Their Health», *New York Times*, 11 de mayo de 2003; Tietz, «Boss Hog». < <

[364] Tietz, «Boss Hog». < <

[365] Ibíd. La comparación con un casino es cosecha propia. El Luxor y el Venetian tienen alrededor de dos kilómetros y medio de planta. <<

[366] Ibíd. < <

[367] Thicke, «CAFOs crate toxic waste byproducts». < <

[368] Tietz, «Boss Hog». < <

[369] «Overview», North Carolina in the Global Economy, 23 de agosto de 2007, http://www.soc.duke.edu/NC_GlobalEconomy/hog/overview.sht— ml (consultado el 27 de julio de 2009); Rob Schofield, «A Corporation Running Amok», NC Policy Watch, 26 de abril de 2008, http://www.ncpolicywatch.com/cms/2008/O4/26/a-corporation-running-amok/ (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[370] «Animal Waste Disposal Issues». < <

[371] Ibíd. < <

[372] http://www.evostc.state.ak.us/facts/qanda.com; «Animal Waste Disposal Issues». < <

[373] «The RapSheet on Animal Factories», Sierra Club, 14 de agosto de 2002, http://www.midwestadvocates.org/archive/dvorakbeef/rapsheet.pdf (consultado el 27 de julio de 2009); Ellen Nakashima, «Court Fines Smithfield $12.6 Million», *Washington Post*, 9 de agosto de 1997, http://www.highbeam.com/doc/1P2-735546.html <<

[374] «The RapSheet on Animal Factories». <<

[375] Cálculo basado en las ventas de 12 mil millones y medio de dólares del año 2009. «Smithfield Foods Reports Fourth Quarter and Full Year Results», *PR Newswire*, 16 de junio de 2009, http://investors.smithfieldfoods.com/releasedetail.cfm?ReleaseID=389871 (consultado el 14 de julio de 2009). <<

[376] Compensation Resources, Inc., 2009, http://www.compensationresources.com/press-room/ceo-s-fat-checks-belie-troubled-times.php (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[377] Tietz, «Boss Hog». < <

[378] Además de contaminar los ríos, las granjas industriales han contaminado las aguas subterráneas en diecisiete estados. Sierra Club, «Clean Water and Factory Farms», http://www.sierraclub.org/factoryfarms/ (19 de agosto de 2009). < <

[379] Merritt Frey *et al.*, «Spills and Kills: Manure Pollution and Americas Livestock Feedlots», Clean Water Network, Izaak Walton League of America and Natural Resources Defense Council, 1 de agosto de 2000, citado en Sierra Club, «Clean Water: That Stinks», http://www.sierraclub.org/ (19 de agosto de 2009). <<

[380] Contando con que cada pez mide 15 cm < <

[381] «An HSUS Report: The Impact of Industrial Animal Agriculture on Rural Communities», http://www.hsusorg/webfiles/PDF/farm/hsus-the-impact-of-industrialized-animal-agri-culture-on-rural-communities.pdf (consultado el 19 de agosto de 2009). < <

[382] «Confined Animal Facilities in California», Senado del estado de California, noviembre de 2004, http://sor.govoffice3.com/vertical/Sites/%7B3BDD1595-792B-4D20-8D44-626EF05648C7%7D/uploads/%7BD51DlD55-lBlF-4268-80CC-C636EE939AO6%7D.PDF (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[383] Nicholas Kristof, «Our Pigs, Our Food, Our Health», *New York Times*, 11 de marzo de 2009, http://www.nytimes.com/20O9/03/12/opinion/12kristof.html?_r=3&adxnnl=1&adxnnlx=1250701592-DDwvI/Oilp86i]6XqYVYLQ (consultado el 18 de agosto de 2009). <<

[384] «Policy Statement Data-base: Precautionary Moratorium on New Concentrated Animal Feed Operations», American Public Health Association, 18 de noviembre de 2003, www.apha.org/advocacy/policy/policysearch/default.htm?id=1243 (consultado el 26 de julio de 2009). <<

[385] Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health y la Pew Commission on Industrial Animal Production, «Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America», 2008, p. 84, http://www.ncifap.org/_images/PCIFAPFinalReleasePCIFAP.pdf (consultado el 18 de junio de 2008). < <

[386] Romania: D. Carvajal y S. Castle, «A U.S. Hog Giant Transforms Eastern Europe», New York Times, 5 de mayo de 2009, http://www.nytimes.com/2009/05/06/business/global/06smithfield.html?pagewanted=all (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[387] «Joseph W. Luter III», Forbes.com, http://www.forbes.com/lists/2006/12/UQDU.html (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[388] Mensaje de su contestador. Nunca devolvió la llamada ni pude contactar con él después de que me dejara un mensaje. <<

[389] No me consta que exista una sola granja o matadero industrial en todo el país que se haya mostrado dispuesto a hacer pública sin restricciones la información obtenida por auditores independientes que realizan visitas sorpresa de manera esporádica. <<

[390] Pruebas documentales aportadas por investigadores de PETA. Ver: «Belcross Farms Investigation», GoVeg.com, http://www.goveg.com/belcross.asp (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[391] Pruebas documentales aportadas por investigadores de PETA. Ver: «Seaboard Farms Investigation», GoVeg.com, http://www.goveg.com/seaboard.asp (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[392] «Attorney General Asked to Prosecute Rosebud Hog Factory Operators», Humane Farming Association (HFA), http://hfa.org/campaigns/rosebud.html (consultado el 17 de julio de 2009). <<

[393] Pruebas documentales aportadas por investigadores de PETA. Ver: «Tyson Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line», PETA, http://getactive.peta.org/campaign/tortured_by_tyson (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[394] Pruebas documentales aportadas por investigadores de PETA. Ver: «Thousands of Chickens Tortured by KFC Supplier», Kentucky Fried Cruelty, PETA, http://www.kentuckyfriedcruelty.com/upilgrimspride.asp (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[395] Pilgrim's Pride ha quebrado desde entonces. No se trata de ninguna victoria. Lo único que significa es que hay menos competencia y mayor concentración de poder ya que otras grandes empresas han adquirido los activos de Pilgrim's Pride. Michael I. de la Merced, «Major Poultry Producer Files for Bankruptcy Protection», *New York Times*, 1 de diciembre de 2008, http://www.nytimes.com/2008/12/02/business/02pilgrim.html (consultado el 13 de julio de 2009). <<

[396] «Top Broiler Producing Companies: Mid-ZOOS», National Chicken Council, http://www.nationalchickencouncil.com/statistics/stat_detail.cfin?id=3l (consultado el 17 de julio de 2009). <<

[397] F. Hollowell y D. Lee, «Management Tips for Reducing Preweaning Mortality», *North Carolina Cooperative Extension Service Swine News* 25, n. 1 (febrero de 2002), http://www.ncsu.edu/project/swine_extension/swine_news/2002/sn_v2501.htm (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[398] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 249; SwineReproNet Staff, «Swine Reproduction Papers; Inducing Farrowing», SwineReproNet, Online Resource for the Pork Industry, University of Illinois Extenstion, disponible en http://www.livestocktrail.uiuc.edu/swinerepronet/paperDisplay.cfm?ContentID=6264 (consultado el 17 de julio de 2009). <<

[399] Marlene Halverson, «The Price We Pay for Corporate Hogs», Institute for Agriculture and Trade Policy, julio de 2000, http://www.iatp.org/hogreport/indextoc.html (consultado el 27 de julio de 2009). < <

[400] Departmento de Agricultura de Estados Unidos, «Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States». < <

[401] G. R. Spencer, «*Animal model of human disease*: Pregnancy and lactational osteoporosis; Animal model: Porcine lactational osteoporosis», American Journal of Pathology 95 (1979), pp. 277-280; I. N. Marchent y D. M. Broom, «Effects of dry sow housing conditions on muscle weight and bone strength», *Animal Science* 62 (1996), pp. 105-113, citado en Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 242. < <

[402] «Cruel Conditions at a Nebraska Pig Farm», GoVeg.com, http://www.goveg.com/nebraskapigfarm.asp (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[403] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 242. < <

[404] Ibíd., p. 247. < <

[405] «Sow Housing», Texas Tech University Pork Industry Institute, http://www.depts.ttu.edu/porkindustryinstitute/SowHousing_files/sow_housing.htm (consultado el 15 de julio de 2009); Jim Mason, *Animal Factories* (Nueva York, Three Rivers Press, 1990), p. 10. <<

[406] D. C. Coats and M. W. Fox, Old *McDonalds Factory Farm: The Myth of the Traditional Farm and the Shocking Truth About Animal Sufiering in Today's Agribusiness* (Londres, Continuum International Publishing Group, 1989), p. 37. < <

[407] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 242. <<

[408] Alrededor del 90 por ciento de las cerdas que acaban de dar a luz son encerradas en jaulas. Departamento de Agricultura de Estados Unidos, «*Swine* 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States». < <

[409] Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 219. < <

[410] Ibíd. < <

[411] Estoy en deuda con las expertas en bienestar Diane y Marlene Halverson por este análisis de por qué las cerdas que viven en explotaciones porcinas industriales tienen mayor tendencia a aplastar a sus crías que las que viven en granjas tradicionales. < <

[412] «The Welfare of Intensively Kept Pigs», *Report of the Scientific Veterinary Committee*, 30 de septiembre de 1997, secciones: 5.2.11, 5.2.2 y 5.2.7, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/o1dcomm4/out17_en.pdf (consultado el 17 de julio de 2009). < <

[413] Cindy Wood, «Don't Ignore Feet and Leg Soundness in Pigs», *Virginia Cooperative Extension*, junio de 2001, http://www.ext.vt.edu/news/periodicals/livestock/aps-O1_06/aps-0375.html. < <

[414] Ken Stalder, «Getting a Handle on Sow Herd Dropout Rates», *National Hog Farmer*, 15 de enero de 2001, http://nationalhogfarmer.com/mag/farming_getting_handle_soW/ < <

[415] Keith Wilson, «Sow Mortality Frustrates Experts», *National Hog Farmer*, 15 de junio de 2001, http://nationalhogfarmer.com/mag/farming_sow_mortality_frustrates/ (consultado el 27 de julio de 2009); Halverson, «The Price We Pay for Corporate Hogs». < <

[416] A. I. Zanella y O. Duran, «Pig Welfare During Loading and Transport: A North American Perspective», I Conferencia Virtual Internacional Sobre Qualidade de Carne Suina, 16 de noviembre de 2000. < <

[417] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 253. < <

[418] Halverson, «The Price We Pay for Corporate Hogs». < <

[419] «Congenital defects», PigProgress.net, 2009, http://wwwpigprogress.net/health-diseases/c/congenital-defects-17.html (consultado el 17 de julio de 2009); B. Rischkowsky et al., «The State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture», FAO, Roma, 2007, p. 402, http://www.fao.org/docrep/010/a1250e/a1250eOO.htm (consultado el 17 de julio de 2009); «Quick Disease Guide», ThePigSite.com, http://wwwthepigsite.com/disea seinfo (consultado el 17 de julio de 2009). <<

[420] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 251. <<

[421] Ver notas 335, 336 y 337. < <

[422] «Los lechones nacen con ocho “dientecillos” ya desarrollados, los incisivos y caninos de leche, que los animales usan para dar mordiscos a sus compañeros de camada cuando pelean por las ubres». D. M. Weary y D. Fraser, «Partial tooth-clippings of suckling pigs: Effects on neonatal competition and facial injuries», *Applied Animal Behavior Science* 65 (1999), p. 22. <<

[423] James Serpell, *In the Company of Animals* (Cambridge, Cambridge University Press, 2008), p. 9. < <

[424] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», p. 251. <<

[425] I. L. Xue y G. D. Dial, «Raising intact male pigs for meat: Detecting and preventing boar taint», American Association of Swine Practitioners, 1997, http://www.aasp.org/shap/issues/V5n4/v5n4p151.html (consultado el 17 de julio de 2009). <<

[426] Hollowell y Lee, «Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality». < <

[427] «Pork Glossary», U.S. Environmental Protection Agency, 11 de septiembre de 2007, http://wwwepagov/oecaagct/ ag10l/ porkglossary.html (consultado el 27 de julio de 2009). < <

[428] K. I. Touchette *et al.*, «Effect of spray-dried plasma and lipopolysaccharide exposure on weaned piglets: I. Effects on the immune axis of weaned pigs», *Journal of Animal Science* 80 (2002), pp. 494-501. < <

[429] P. Jensen, «Observations on the Maternal Behavior of Free-Ranging Domestic Pigs», *Applied Animal Behavior Science* 16 (1968), pp. 131-142. < <

[430] Blackwell, «Production Practices and Well-Being: Swine», pp. 250-251. < <

[431] L. Y. Yue y S. Y. Qiao, «Effects of low-protein diets supplemented with crystalline amino acids on performance and intestinal development in piglets over the first 2 weeks after weaning», *Livestock Science* 115 (2008), pp. 144-152; I. P. Lalles *et al.*, «Gut function and dysfunction in young pigs: Physiology», Animal Research 53 (2004), pp. 301-316. < <

[432] «Overcrowding Pigs Pays — if It's Managed Properly», *National Hog Farmer*, 15 de noviembre de 1993, citado en Michael Greger, «Swine Flu and Factory Farms: Fast Track to Disaster», *Encyclopaedia Britannica's* Advocacy for Animals, 4 de mayo de 2009, http://advocacy.britannica.com/blog/advocacy/2009/05/swine-flu-and-factory-farms-fast-track-to-disaster/ (consultado el 5 de agosto de 2009). < <

[433] Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 220. < <

[434] L. K. Clark, «Swine respiratory disease», IPVS Special Report, B Pharmacia 8K Upjohn Animal Health, noviembre-diciembre de 1998, *Swine Practitioner*, sección B, P6, P7, citado en Halverson, «The Price We Pay for Corporate Hogs». < <

[435] R. I. Webby *et al.*, «Evolution of swine H3N2 influenza viruses in the United States», *Journal of Virology* 74 (2000), pp. 8243-8251. <<

[436] L. Naylor and others, «Effects of aquaculture on world fish Supplies», *Issues in Ecology*, n. 8 (invierno de 2001), p. 1018. < <

[437] Ibíd. < <

[438] S. M. Stead y L. Laird, *Handbook of Salmon Farming* (Nueva York, Springer, 2002), pp. 374-375. < <

[439] Philip Lymbery, «In Too Deep — Why Fish Farming Needs Urgent Welfare Reform», 2002, 1, http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/i/in_too_deep_summary_2001.pdf (consultado el 12 de agosto de 2009). <<

[440] Stead and Laird, *Handbook of Salmon Farming*, p. 375. < <

[441] «Fish Farms: Underwater Factories», Fishing Hurts, petaorg, http://wwwfishinghurtscom/fishFarms1.asp (consultado el 27 de julio de 2009). < <

[442] Estudio de la Universidad de Alberta citado en «Farm sea lice plague wild salmon», *BBC News*, 29 de marzo de 2005, http://news.bbc.co.uk/go/pr/fr/-/2/hi/science/nature/4391711.stm (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[443] Lymbery, «In Too Deep», p. l. < <

[444] Método recomendado para matar salmones. Ver: Stead and Laird, *Handbook of Salmon Farming*, p. 188. < <

[445] Seccionar las agallas a los peces estando conscientes no es sólo un procedimiento doloroso sino difícil. Por ello, algunas plantas dejan inconscientes a los peces, o cuando menos inmóviles, antes de llevarlo a cabo. Existen dos métodos principales en el caso del salmón: golpear a los animales en la cabeza y la anestesia de dióxido de carbono. El golpe recibe el nombre de «aturdimiento por percusión». Gopearlos en el lugar preciso para aturdirlos implica un alto grado de «habilidad y destreza en un pez que se debate», según el *Handbook of Salmon Farming*. Los golpes en lugares inadecuados sólo sirven para provocar dolor y no dejan inconsciente al animal. Y la imprecisión de este método garantiza prácticamente que cierto número de animales sigan conscientes mientras se les cortan las agallas. El otro método más común implica el uso de dióxido de carbono como anestésico. Los peces son trasladados a la orilla en tanques saturados con dióxido de carbono y se quedan inconscientes en cuestión de minutos. Los problemas de bienestar en este método incluyen el estrés del transporte de peces en la cámara y la posibilidad de que no todos queden totalmente inconscientes. Stead y Laird, *Handbook of Salmon Farming*, pp. 374-375. < <

[446] «Longline Bycatch», AIDA, 2007, http://www.aida-americas.org/aida.php?page=turtles.bycatch_longline (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[447] Ibíd. < <

[448] «Pillaging the Pacific», Sea Turtle Restoration Project, 2004, http://www.seaturtles.org/downloads/Pillaging.5.final.pdf (consultado el 19 de agosto de 2009). <<

[449] «Squandering the Seas: How shrimp trawling is threatening ecological integrity and food security around the world», Environmental Justice Foundation, Londres, 2003, p. 8. < <

[450] Ibíd. < <

[451] Ibíd., p. 14. < <

[452] Ibíd., p. 11. < <

[453] Ibíd., p. 12. < <

[454] Ibíd. < <

[455] Ver *supra*[>>] nota. <<

[456] Daniel Pauly *et al.*, «Fishing Down Marine Food Webs», Science 279 (1998), p. 860. < <

[457] P. I. Ashley, «Fish welfare: Current issues in aquaculture», *Applied Animal Behaviour Science* 200, n. 104 (2007), pp. 199-235 y 210. < <

[458] Lymbery, «In Too Deep». < <

[459] Kenneth R. Weiss, «Fish Farms Become Feedlots of the Sea», *Los Angeles Times*, 9 de diciembre de 2002, http://www.latimes.com/la-me-salmon9decO9,0,7675555,full.story (consultado el 27 de julio de 2009). <<

[460] Habrá quien se pregunte cómo podemos asegurar que los peces u otros animales marinos sienten dolor. Tenemos muchas razones para asegurar que al menos es así en el caso de los peces. La anatomía comparada nos dice que los peces tienen mucho del equipamiento anatómico y neurológico que parece jugar un papel importante en la percepción consciente. Más relevante es el hecho de que los peces tienen abundancia de nociceptores, los receptores sensoriales que transmiten señales de dolor al cerebro (podemos incluso contarlos). También sabemos que los peces producen opioides naturales, como enquefalinas y endorfinas, que se usan en el sistema nervioso humano para controlar el dolor.

Los peces también muestran «conductas de dolor». Esto me pareció obvio desde la primera vez que mi abuelo me llevó a pescar, y la gente que conozco que pesca como afición no niegan el dolor de los peces, sino que tienden a olvidarlo. David Foster Wallace abordó el tema al reflexionar sobre el dolor de la langosta en su magnífico ensayo «Consider the Lobster». «El tema de la crueldad animal relacionado con la comida no es sólo complejo, sino también incómodo. Es, desde luego, incómodo para mí y para casi todo el mundo que conozco que disfruta de una variedad de comidas y al mismo tiempo no quiere verse como alguien cruel o insensible. Hasta donde yo recuerdo, mi forma de manejar este conflicto ha sido evitar pensar sobre todo ese aspecto desagradable». Más adelante, describe esa parte desagradable en la que ha evitado pensar: «Por aturdida que esté la langosta del viaje, por ejemplo, tiende a volver a la Vida de manera alarmante cuando se la echa en agua hirviendo. Cuando vas a echarla a la olla desde otro recipiente, la langosta se agarra a los lados o incluso se aferra a los bordes de la olla como si fuera una persona que intenta evitar caer desde un tejado. Y es peor cuando la langosta está ya totalmente sumergida. Incluso si tapas la olla y te vas de la cocina, puedes oír cómo empuja la tapa para intentar levantarla». Esto parece (le parece a Wallace, me parece a mí y cabe imaginar que a muchos otros) no sólo una expresión de dolor físico sino también de angustia mental. La langosta no se debate en su agonía: empieza a luchar por su vida antes de tocar el agua caliente. Intenta escapar. Y

resulta difícil no comparar esta conducta frenética con una reacción de miedo y pánico. A diferencia de los peces, las langostas no son vertebrados, así que las investigaciones científicas sobre cómo pueden sentir dolor, o más exactamente una especie de dolor esencialmente parecido al que hallamos en humanos, son más complicadas que en los peces. (Sin embargo, el conocimiento científico revela muchas razones para confiar en la intuición que nos asalta a la mayoría al respecto del sufrimiento de la langosta cuando nos solidarizamos con una que intenta huir de una olla de agua hirviendo). Wallace comenta maravillosamente estos datos científicos. Al ser vertebrados que comparten el equipo anatómico involucrado en el sentimiento de dolor y demuestran conductas asociadas a él, la defensa de que los peces pueden sufrir dolor es mucho más convincente y deja poco margen para el escepticismo. Kristopher Paul Chandroo, Stephanie Yue y Richard David Moccia, «An evaluation of current perspectives on consciousness and pain in fishes», *Fish and Fisheries* 5 (2004), pp. 281-295; Lynne U. Sneddon, Victoria A. Braithwaite y Michael I. Gentle, «Do Fishes Have Nociceptors? Evidence for the Evolution of a Vertebrate Sensory System», *Proceedings: Biological Sciences*, 270, n. 1520 (7 de junio de 2003), pp. 1115-1121, http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1691351/ (consultado el 19 de agosto de 2009); David Foster Wallace, «Consider the Lobster», en *Consider the Lobster* (Nueva York, Little Brown, 2005), p. 248. <<

YO AFIRMO

[461] Ver *supra*[>>]. <<

[462] Patricia Leigh Brown, «Bolinas Journal; Welcome to Bolinas: Please Keep on Moving», *New York Times*, 9 de julio de 2000, http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?res=98ODEODA1438F93AA35754COA9669C8B63 (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[463] Cálculo de Bruce Friedrich basado en datos proporcionados por el gobierno de Estados Unidos y fuentes académicas. < <

[464] Grant Ferrett, «Biofuels' crime against humanity», *BBC News*, 27 de octubre de 2007, http://news.bbc.co.uk/2/hi/americas/7065061.stm (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[465] «Global cereal supply and demand brief», FAO, abril de 2008, http://wwmnfao.org/docrep/O10/ai465e/ai465eO4.htm (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[466] «New Data Show 1.4 Billion Live on Less Than US$1.25 a Day», World Bank, 26 de agosto de 2008, http://web.worldbank.org/WBSITE/EXTERNAL/NEWS/0,,contentMDK:21881954~pagePK:64257043~piPK:437376~theSit (consultado el 28 de julio de 2009); Peter Singer, *The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty* (Nueva York, Random House, 2009), p. 122. < <

[467] Singer, *The Life You Can Save*, p. 122. < <

[468] Dr. R. K. Pachauri, Blog, 15 junio de 2009, www.rkpachauri.org (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[469] Bruce Friedrich cita a Charles Darwin en *La ascendencia del hombre*: «No existe una diferencia fundamental entre el hombre y los animales más desarrollados en relación a sus facultades mentales… Los animales menos desarrollados sienten, como el hombre, placer y dolor, alegría y tristeza». Citado en Bernard Rollin, *The Unheeded Cry: Animal Consciousness, Animal Pain, and Science* (Nueva York, Oxford University Press, 1989), p. 33. < <

[470] Temple Grandin y Catherine Johnson, *Animals Make Us Human* (Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2009); Temple Grandin y Catherine Johnson, Animals in Translation (Fort Washington, PA, Harvest Books, 2006); Marc Bekoff, The Emotional Lives of Animals (Novato, CA, New World Library, 2008). < <

[471] Isaac Bashevis Singer, *Enemies, a Love Story* (Nueva York, Farrar, Straus and Giroux, 1988), p. 145. < <

[472] Correspondencia personal de Bruce Friedrich con Michael Pollan (julio de 2009). Eric Schlosser come una hamburguesa industrial en la importante película *Food, Inc.* < <

[473] D. Pimentel y M. Pimentel, *Food, Energy and Society*, 3.a ed. (Florence, KY, CRC Press, 2008), p. 57. < <

[474] Ibíd. < <

[475] Destruye las estructuras básicas de la capa vegetativa natural, provocando la erosión por viento y agua, la mayor causa única de pérdida de suelo cultivable en Estados Unidos. La producción de cosecha es especialmente negativa en tierras finas y topografías montañosas. Por otro lado, dichas tierras son muy apropiadas para que paste el ganado, lo cual, bien controlado, puede mejorar tanto la tierra como la capa vegetativa. < <

[476] Correspondencia personal. < <

[477] B. Niman y I. Fletcher, *Niman Ranch Cookbook* (Nueva York, Ten Speed Press, 2008), p. 37. < <

[478] G. Mitchell *et al.*, «Stress in cattle assessed after handling, after transport and after slaughter», *Veterinary Record* 123, n. 8 (1988), pp. 201-205, http://Veterinaryrecord.bVapublications.com/cgi/content/abstract/123/8/201 (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[479] Ibíd.; «The Welfare of Cattle in Beef Production», *Farm Sanctuary*, 2006, http://www.farmsanctuary.org/mediacenter/beef_report.html (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[481] Las reses recuerdan hasta a setenta individuos, establecen jerarquías tanto para machos como para hembras (estas últimas son más estables), escogen a otras en particular como amigos y tratan a algunas como enemigas. El ganado «elige» líderes basándose tanto en su «atractivo social» como en su conocimiento de la tierra y los recursos. Algunos grupos siguen al líder prácticamente a todas horas y otros son más independientes (o desorganizados) y sólo lo siguen a medias. «Stop, Look, Listen: Recognising the Sentience of Farm Animals», Compassion in World Farming Trust, 2006, http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/s/stop_look_listen_2006.pdf (consultado el 28 de julio de 2009); M. F. Bouíssou *et al.*, «The Social Behaviour of Cattle», *Social Behaviour in Farm Animals*, editado por L. I. Keeling y H. W. Gonyou (Oxford: CABI Publishing, 2001); A. F. Fraser y D. M. Broom, Farm Animal *Behaviour and Welfare* (Oxford, CABI Publishing, 1997); D. Wood-Gush, *Elements of Ethology; A Textbook of Agricultural and Veterinary Students* (Nueva York, Springer, 1983); P. K. Rout *et al.*, «Studies on behavioural patterns in Jamunapari goats», *Small Ruminant Research* 43, n. 2 (2002), pp. 185-188; P. T. Greenwood y L. R. Rittenhouse, «Feeding area selection: The leader-follower phenomena», *Proc. West. Sect. Am. Soc. Anim. Sci.* 48 (1997), pp. 267-269; B. Dumont *et al.*, «Consistency of animal order in spontaneous group movements allows the measurement of leadership in a group of grazing heifers», *Applied Animal Behaviour Science* 95, n. 1-2 (2005), pp. 55-66 (p. 64 concretamente); V. Reinhardt, «Movement orders and leadership in a semi-wild cattle herd», *Behaviour* 83 (1983), pp. 251-264. <<

[480] «The Welfare of Cattle in Beef Production». < <

[482] T. G. Knowles *et al.*, «Effects on cattle of transportation by road for up to 31 hours», *Veterinary Record* 145 (1999), pp. 575-582. <<

[483] Michael Pollan, The Omnivore's Dilemma (Nueva York, Penguin, 2007), p. 304. < <

[484] Ibíd., pp. 304-305. <<

[485] Ibíd., p. 84. < <

[486] B. R. Myers, «Hard to Swallow», *Atlantic Monthly*; septiembre de 2007, www.theatlantic.com/doc/200709/omnivore (consultado el 10 de septiembre de 2009). < <

[487] Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY, Prometheus Books, 2006), p. 122. <<

[488] Joby Warrick, «They Die Piece by Piece», *Washington Post*, 10 de abril de 2001; Sholom Mordechai Rubashkin, «Rubashkin's response to the "attack on Shechita"», shmais.com, 7 de diciembre de 2004, http://www.shmais.com/jnewsdetail.cfrn?ID=148 (consultado el 28 de noviembre de 2007). <<

[489] Temple Grandin, «Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants», *Agricultural Research Service*, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Project Number 3602-32000-002-08G, http://www.grandin.com/survey/usdarpt.html (consultado el 18 de agosto de 2009). < <

[490] Warrick, «They Die Piece by Piece». < <

[491] Temple Grandin, «2002 Update» for «Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants». < <

[492] Kurt Vogel y Temple Grandin, «Z008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada», Departamento de Ciencias Animales, Universidad Estatal de Colorado, http://www.grandin.com/survey/2008.restaurant.audits.html (consultado el 18 de agosto de 2009). <<

[493] Testimonio del trabajador de matadero Chris O'Day, citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 128. < <

[494] Warrick, «They Die Piece by Piece». < <

[495] Ibíd. < <

[496] Temple Grandin, «Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals», *Anthrozoös* 1, n. 4 (1988), pp. 205-213, http://wwwgrandin .com/references/ behavior.employees.htn1l (consultado el 14 de julio de 2009). < <

[497] Warrick, «They Die Piece by Piece». < <

[498] Ibíd. < <

[499] Testimonio del trabajador de matadero Ken Burdette, citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 131. < <

[500] Warrick, «They Die Piece by Piece». < <

[501] Monica Reynolds, «Plasma and Blood Volume in the Cow Using the T-1824 Hematocrit Method», *American Journal of Physiology* 173 (1953), pp. 421-427. < <

[502] Testimonio del trabajador de matadero Timothy Walker, citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, pp. 28-29. < <

[503] Testimonio del trabajador de matadero Timothy Walker, citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 29. < <

[504] Testimonio del trabajador de matadero Chris O'Day, citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 128. < <

[505] Humane Society of the United States, «An HSUS Report: Welfare Issues with Transport of Day-Old Chicks», 3 de diciembre de 2008, http://www.hsus.org/farm/resources/research/practices/chick_transport.html (consultado el 9 de septiembre de 2009). <<

[506] Humane Society of the United States, «An HSUS Report: The Welfare of Animals in the Chicken Industry», 2 de diciembre de 2008, http://www.hsus.org/farm/resources/research/ Welfare/ broiler_industry.html (consultado el 18 de agosto de 2009). <<

[507] Wendell Berry, *Citizenship Papers* (Berkeley, CA, Counterpoint, 2004), p. 167. < <

[508] El ALBC se describe a sí mismo como una «organización sin ánimo de lucro que trabaja para proteger de la extinción a unas 150 razas ovinas y avícolas». American Livestock Breeds Conservancy, 2009, http://www.albc-usa.org/ (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[509] M. Halverson, «Viewpoints of agricultural producers who have made ethical choices to practice a “high Welfare” approach to raising farm animals», EurSafe 2006, 6.° Congreso de la Sociedad Europea de Agricultura y Alimentación Ética, Oslo, 22-24 de junio de 2006. <<

EL ARTE DE CONTAR HISTORIAS

[510] «The History of Thanksgiving: The First Thanksgiving», history.com, http://www.history.com/content/thanksgiving/the-first-thanksgiving (consultado el 28 de julio de 2009); «The History of Thanksgiving: The Pilgrims' Menu», history.com, http://www.history.com/content/thanksgiVing/the-first-thanksgiving/the-pilgrims-menu (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[511] Rick Schenkman, «Top 10 Myths About Thanksgiving», History News Network, 21 noviembre 2001, http://hnn.us/articles/406.html (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[512] Michael V. Gannon, *The Cross in the Sand* (Gainesville, University Press of Florida, 1965), pp. 26-27. < <

[513] Craig Wilson, «Florida Teacher Chips Away at Plymouth Rock Thanksgiving Myth», *USAToday*, 21 de noviembre de 2007, http://www.usatoday.com/life/lifestyle/2007-11-20-first-thanksgiving_N.htm (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[514] FAO, Iniciativa para ganado, medioambiente y desarrollo, «Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options», Roma 2006, xxi, pp. 112 y 26, ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/aO701e/aO701eO0.pdf (consultado el 11 de agosto de 2009). <<

[515] Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, y la Pew Commission on Industrial Animal Production, «Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America», pp. 57-59, 2008, http://www.ncifap.org. <<

[516] Humane Society of the United States, «Landmark Farm Animal Welfare Bill Approved in Colorado», http://www.hsus.org/farm/news/ourneWs/colo_gestation_crate_veal_crate_bill_O51408.html (19 de agosto de 2009). < <

[517] John Mackey, Letter to Stakeholders, Whole Foods Market, http://www.holefoodsmarket.com/company/pdfs/ar08_letter.pdf (consultado el 19 de agosto de 2009). < <

[518] «The Worst Way to Farm», *New York Times*, 31 de mayo de 2008. < <

[519] Temple Grandin, «Z002 Update» for «Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Vea], Pork, and Sheep Slaughter Plants», Agricultural Research Service, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Project Number 3602-32000-O02-O8G, http://wwwgrandin.com/survey/usdarpthtml (consultado el 18 de agosto de 2009). < <

[520] Testimonio del trabajador de matadero Steve Parrish citado en Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY, Prometheus Books, 2006), p. 145. < <

[521] Testimonio del trabajador de matadero Ed Vaan Winkle citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 81. < <

[522] Testimonio del trabajador de matadero Donny Tice citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, pp. 92-94. < <

[523] *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants* (Nueva York, Human Rights Watch, 2004), p. 2. < <

[524] Testimonio del trabajador de matadero Ed Vaan Winkle citado en Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 87. < <

[525] Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma* (Nueva York, Penguin, 2007), p. 362. < <

[526] Temple Grandin, «Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals», *Anthrozoös* 1, n. 4 (1988), p. 205, http://www.grandin.com/references/behavionemployeeshtml (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[527] Temple Grandin, «2005 Poultry Welfare Audits: National Chicken Council Animal Welfare Audit for Poultry Has a Scoring System That Is Too Lax and Allows Slaughter Plants with Abusive Practices to Pass», Departamento de Ciencias Animales, Universidad Estatal de Colorado, http://www.grandin.com/survey/2005.poultry.audits.html (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[528] Ibíd. < <

[529] Kurt Vogel y Temple Grandin, «2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada», Departamento de Ciencias Animales, Universidad Estatal de Colorado, http://www.grandin.com/survey/2008.restaurant.audits.html (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[530] Grandin escribe que el matadero en cuestión recibió una «valoración negativa automática por amputar la pata de un animal consciente». Temple Grandin, «2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada», Departamento de Ciencias Animales, Universidad Estatal de Colorado, http://www.grandin.com/survey/2007.restaurant.audits.html (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[531] Temple Grandin, «2006 Restaurant Animal Welfare Audits of Federally Inspected A Beef, Pork, and Veal Slaughter Plants in the U.S.», Departamento de Ciencias Animales, Universidad Estatal de Colorado, http://www.grandin.com/survey/2006.restaurant.audits.html (consultado el 28 de julio de 2009); Vogel y Grandin, «2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada». <<

[532] Grandin, «2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada». < <

[533] De los aproximadamente ocho mil millones de pollos que se crían en Norteamérica, alrededor de un 6% Viven fuera del sistema de granjas industriales. Teniendo en cuenta que los norteamericanos comen alrededor de veintisiete pollos enteros al año, eso significa que la provisión de carne de pollo no industrial podría alimentar a menos de 200.000 personas. Del mismo modo, de los aproximadamente 118 millones de cerdos, apenas un 4,59 por ciento se cría fuera de granjas industriales. Si los norteamericanos comen 0,9 cerdos al año, la provisión de carne de cerdo no industrial alimentaria sólo a seis millones de personas. (Para las cifras de animales criados en granjas industriales, ver supra[> >] nota). El número de animales sacrificados anualmente procede del USDA, y la cifra media de pollos y cerdos consumidos por cada norteamericano se calculó en base a las estadísticas del USDA por parte de Noam Mohr. < <

[534] La leyenda del vegetarianismo de Hitler es insistente y está muy extendida, pero no tengo la menor idea de si es cierta. Resulta especialmente dudosa dadas varias referencias a que comía salchichas. Por ejemplo, H. Eberle y M. Uhl, *The Hitler Book* (Jackson, TN, PublicAffairs, 2006), p. 136. < <

[535] Esta cita de Martin Luther King Ir. se cita frecuentemente en internet; por ejemplo, Ver Quotiki.com, http://www.quotiki.com/quotes/3450 (consultado el 19 de agosto de 2009). < <

[536] «Major Religions of the World Ranked by Number of Adherents», Adherents.com, 9 de agosto de 2007, http://www.adherents.com/Religions_By_Adherents.html (consultado el 29 de julio de 2009); «Population by religion, sex and urban/rural residence: Each census, 1984-2004», un.org, http://unstats.un.org/unsd/demographic/products/dyb/dybcensus/V2_table6.pdf (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[537] En 2006 los obesos se convirtieron poco a poco en un tanto por ciento mayor que los desnutridos en la población mundial «Overweight “Top World’s Hungry”», *BBC News*, 15 de agosto de 2006, http://news.bbc.co.uk/2/hi/health/4793455.stm (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[538] E. Millstone y T. Lang, *The Penguin Atlas of Food* (Nueva York, Penguin, 2003), p. 34. < <

[539] No existen datos fiables sobre el número de vegetarianos del mundo. Ni siquiera se ha alcanzado un consenso sobre lo que significa ser vegetariano (en la India, por ejemplo, los huevos se consideran un alimento no vegetariano). Dicho esto, se cree que alrededor de un 42 por ciento de la población de la India, más de mil millones de ciudadanos, es decir alrededor de 500 millones de personas son vegetarianos. «Project on Livestock Industrialization, Trade and Social-HealthEnvironment Impacts in Developing Countries», FAO, 24 de julio de 2003, http://www.fao.org/WAIRDOCS/LEAD/X617OE/x6170e00.htm#Contents:section2.3 (consultado el 29 de julio de 2009). Si alrededor del 3 por ciento del resto de la población mundial es vegetariana, eso garantiza a los vegetarianos un asiento en la mesa. Parece una suposición razonable. En Estados Unidos, por ejemplo, entre en 2,3 y el 6,7 por ciento de la población es vegetariana, dependiendo de cómo se defina, Charles Stahler, «How Many Adults Are Vegetarian?». Vegetarian Journal 4 (2006), http://www.vrg.org/journal/vj2006issue4/vj2006issue4poll.htm (consultado el 29 de julio de 2009). <<

[540] FAO, «Livestock Policy Brief O1: Responding to the “Livestock Revolution”», ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0260e/a0260e00.pdf (consultado el 28 de julio de 2009). < <

[541] Ibíd. < <

[542] Evan George, «Welcome to Soy City», *Los Angeles Downtown News*, 22 de noviembre de 2006, http://www.downtownnews.com/articles/2006/11/27/news/newsO3.txt (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[543] Mark Brandau, «Indy Talk: Eric Blauberg, the Restaurant Fixer», 22 de octubre de 2008, *Nation's Restaurant News*, Independent Thinking, http://nrnindependentthinking.blogspot.com/2008/10/indy-talk-erik-blauberg-restaurant.html (consultado el 28 de julio de 2009). Ver también: «Having Words with Erik Blauberg: Chief Executive, EKB Restaurant Consulting», bnet.com, 24 de noviembre de 2008, http://findarticles.com/p/articles/mi_m3l90/is_46_42/ai_n31044068/ (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[544] Mia McDonald, «Skillful Means: The Challenges of China's Encounter with Factory Farming», Brighter-Green, http://www.brightergreen.org/files/brightergreen_china_print.pdf (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[545] Iunguo Liu del Instituto Federal Suizo de Ciencias y Tecnología Acuáticas, citado en Sid Perkins, «A thirst for meat: Changes in diet, rising population may strain China's water supply», *Science News*, 19 de enero de 2008. < <

[546] Colin Tudge, *So Shall We Reap* (Nueva York, Penguin, 2003), citado en Ramona Cristina Ilea, «Intensive Livestock Farming: Global Trends, Increased Environmental Concerns, and Ethical Solutions, *Journal of Agricultural Environmental Ethics* 22 (2009), pp. 153-167. <<

[547] «More people than ever are victims of hunger», FAO, http://www.fao.org/ fileadmin/user_upload/newsroom/docs/Press%20release%20june-en.pdf (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[548] La obesidad del mundo está creciendo rápidamente. D. A. York *et al.*, «Prevention Conference VII: Obesity, a Worldwide Epidemic Related to Heart Disease and Stroke: Group l: Worldwide Demographics of Obesity», *Circulation: Journal of the American Heart Association* 110 (2004), pp. 463-470, http://www.circ.ahajournalsorg/cgi/reprint/110/18/e463 (consultado el 28 de julio de 2009). <<

[549] Benjamin Franklin, *The Completed Autobiography*, editado por Mark Skousen (Washington DC, Regnery Publishing, 2006), p. 332. <<

[550] James E. McWilliams, *A Revolution in Eating: How the Quest for Food Shaped America* (Nueva York, Columbia University Press, 2005), pp. 7-8. «A pesar de todos los retos a que se enfrentaron los colonizadores, pocas veces pasaron hambre. Los visitantes ingleses quedaron atónitos ante la abundancia natural de la zona». < <

[551] «A COK Report: Animal Suffering in the Turkey Industry», Compassion over Killing, http://www.cok.net/lit/turkey/disease.php (consultado el 28 de julio de 2009). Este artículo cita a A. R. Y. El Boushy y A. F. B. van der Poel, *Poultry Feed from Waste — Processing and Use* (Nueva York, Chapman and Hall, 1994). < <

[552] James Baldwin, *Abraham Lincoln: A True Life* (Nueva York, American Book Company, 1904), pp. 130-131. < <

[2] Son cálculos propios basados en los datos más recientes. Se crían muchos más pollos para el consumo de carne que cualquier otro animal, y prácticamente todos viven en granjas industriales. Aquí está el porcentaje de cada especie animal que se cría en ese tipo de granjas:

- Pollos: 99,94% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Gallinas: 96,57% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Pavos: 97,43% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Cerdos: 95,41% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Reses para carne: 78,2% (Informe Nass 2008).
- Vacas para lácteos: 60,16% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA). <<

[2] Son cálculos propios basados en los datos más recientes. Se crían muchos más pollos para el consumo de carne que cualquier otro animal, y prácticamente todos viven en granjas industriales. Aquí está el porcentaje de cada especie animal que se cría en ese tipo de granjas:

- Pollos: 99,94% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Gallinas: 96,57% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Pavos: 97,43% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Cerdos: 95,41% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Reses para carne: 78,2% (Informe Nass 2008).
- Vacas para lácteos: 60,16% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA). <<

[2] Son cálculos propios basados en los datos más recientes. Se crían muchos más pollos para el consumo de carne que cualquier otro animal, y prácticamente todos viven en granjas industriales. Aquí está el porcentaje de cada especie animal que se cría en ese tipo de granjas:

- Pollos: 99,94% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Gallinas: 96,57% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Pavos: 97,43% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Cerdos: 95,41% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Reses para carne: 78,2% (Informe Nass 2008).
- Vacas para lácteos: 60,16% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA). <<

[2] Son cálculos propios basados en los datos más recientes. Se crían muchos más pollos para el consumo de carne que cualquier otro animal, y prácticamente todos viven en granjas industriales. Aquí está el porcentaje de cada especie animal que se cría en ese tipo de granjas:

- Pollos: 99,94% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Gallinas: 96,57% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Pavos: 97,43% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Cerdos: 95,41% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Reses para carne: 78,2% (Informe Nass 2008).
- Vacas para lácteos: 60,16% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA). <<

[2] Son cálculos propios basados en los datos más recientes. Se crían muchos más pollos para el consumo de carne que cualquier otro animal, y prácticamente todos viven en granjas industriales. Aquí está el porcentaje de cada especie animal que se cría en ese tipo de granjas:

- Pollos: 99,94% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Gallinas: 96,57% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Pavos: 97,43% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Cerdos: 95,41% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA).
- Reses para carne: 78,2% (Informe Nass 2008).
- Vacas para lácteos: 60,16% (inventario del censo de 2007 y regulaciones EPA). <<

[33] La salud del océano no es fácil de medir, pero a través de una nueva y poderosa herramienta estadística llamada Índice Trófico Marino (ITM), los científicos disponen ahora de un modo de conseguir una burda instantánea del estado de la vida en el océano. No es una foto bonita. Imaginad que a todos los seres vivos del océano se le asigna un valor trófico particular entre 1 y 5, que marca su posición en la cadena alimentaria. El número 1 se asigna a las plantas ya que forman la base de las redes de comida marina. Las criaturas que comen plantas, como los animales diminutos conocidos como plancton, reciben el Valor 2. Las criaturas que se alimentan de plancton tienen un valor 3 y así sucesivamente. Los depredadores de mayor nivel reciben un valor 5. Si pudiéramos contabilizar todas las criaturas del océano y asignarles un número a cada una podríamos calcular un valor trófico medio de la vida en los océanos, obteniendo una instantánea básica de la vida oceánica *en su conjunto*. Ese gran cálculo es, de hecho, lo que estima el ITM. Un ITM más elevado indica cadenas alimentarias más largas y diversas, y océanos más activos. Si, por ejemplo, los océanos sólo tuvieran plantas, el océano tendría un ITM de 1. Si contuviera plantas y plancton, el ITM se establecería entre 1 y 2. Si los océanos contienen redes alimentarias más largas con presencia de criaturas más diversas, el ITM iría creciendo. No hay un ITM bueno o malo, pero los constantes descensos de ITM son una evidente mala noticia: mala noticia para los comedores de pescado y mala noticia para los propios peces. El ITM ha descendido de manera continuada desde los años cincuenta, cuando las técnicas de pesca industrial se convirtieron en la regla y no la excepción. Daniel Pauly y Iay McLean, *In a Perfect Ocean* (Washington DC. Island Press, 2003), pp. 45-53. < <